

---

# «Mit em Bigler startisch richtig id Wintersaison.»

Bien démarrer la saison d'hiver avec Bigler.  
Iniziare bene la stagione invernale con Bigler.

---

**inkl. Wild-Sortiment**  
incl. assortiment gibier  
incl. assortimento selvaggina



**Ä Portion Tradition.**

Verfügbarkeit: / Disponibilité: / Disponibilità:  
04.09.2023 - 06.04.2024



**Neu!**  
**Nouveau!**  
**Nuovo!**

# Üsi exklusivä Winter-Kreatione

Nos créations exclusives d'hiver  
 Le nostre esclusive creazioni invernali



**7209**   
 Mini Tessiner Braten  
 Mini rôti tessinois  
 Mini arrosto ticinese

400 g | Data: 7



**8136**   
 Bratwurst mit Sauerkraut  
 Saucisse à rôtir à la choucroute  
 Salsiccia da arrostitire con crauti

260 g | Data: 10



**8137**   
 Bauernknacker Rind  
 Croquant du paysan bœuf  
 Croccanti di campagna manzo

160 g | Data: 40



**Top Hit**

**7442**   
 Wienerli \*2 Paar  
 Wienerli \*2 paires  
 Wienerli \*2 paia

200 g | Data: 12



**7003**   
 Brustspitzli geräuchert  
 Fricassée fumée  
 Punte di costine affumicate

ca. 500 g | Data: 25



**8122**   
 Wädli gekocht mit Bein  
 Jambonneau cuit avec os  
 Geretto cotto con osso

ca. 500 g | Data: 15



**Berner Seeland**  
 Seeland Bernois  
 Seeland Bernese

**7513**   
 Seeländerli \*1 Paar  
 Seeländerli \*1 paire  
 Seeländerli \*1 paio

120 g | Data: 25



**7111**   
 Speck gesalzen Portion  
 Lard salé en portion  
 Pancetta salata porzione

ca. 270 g | Data: 12



**7029**   
 Speck geräuchert Portion  
 Lard fumé en portion  
 Pancetta affumicata porzione

ca. 225 g | Data: 20

«Ab i Ofe u gniessä!»

Gérard Bigler  
 Leitung Geschäftsbereich Charcuterie



### Mini Tessiner Braten

Der Mini Tessinerbraten vom Schweinshals ist mit saftigem Speck umwickelt und mit unserer geheimen Hausmischung mariniert - ofenfertig für Sie vorbereitet.

Um diesen Gaumenschmaus zu geniessen, muss man nicht bis zum nächsten Treffen der Familie oder des Freundeskreises abwarten, da der Mini Braten bereits für zwei bis vier Personen zubereitet und genossen werden kann. Einfach den Ofen auf 180 Grad vorheizen und den Braten für 45 Minuten garen. Genug Zeit, um eine feine Sauce und die Lieblingsbeilagen zuzubereiten - Ich empfehle grünes knackiges Gemüse und Ofenkartoffeln dazu. Ä Guetä!

printed in  
 switzerland





8362   
 Schweinsplätzli paniert \*2  
 Tranche de porc panée \*2  
 Fettina di maiale impanata \*2

260 g | Data: 8



8361   
 Cordon bleu \*2

340 g | Data: 6



9828   
 Limited Edition Cordon bleu \*2


350g | Data: 6



**Limited Edition**

Panierte Schweins Cordon bleu mit 2-monatlich wechselnder Füllung.  
 Cordon bleu de porc pané avec une farce qui change tous les 2 mois.  
 Cordon bleu di maiale impanato con ripieno diverso ogni 2 mesi.



8346   
 Kalbsgeschnetzeltes  
 Emincé de veau  
 Sminuzzato di vitello



260 g | Data: 10



8029   
 Rinds Leberplätzli \*2  
 Tranche de foie de bœuf \*2  
 Fettina di fegato di manzo \*2

300 g | Data: 4



8332    
 Jägerplätzli  
 Tranche chasseur  
 Fettina alla cacciatora

ca. 150 g | Data: 10



8457   
 Ueli's Hacksteak x2  
 Ueli's steak haché x2  
 Ueli's bistecca macinata x2

300 g | Data: 8




**Saison Edition**

Winterliche Pfannengerichte mit 2-monatlich wechselnden Zutaten.  
 Poêlées hivernales avec les ingrédients qui changent tous les 2 mois.  
 Piatto pronto invernale con ingredienti diversi ogni 2 mesi.

9773  
 Saison Fertignpfanne  
 Poêlée de saison cuisinée  
 Piatto pronto stagionale



ca. 250 g | Data: 7



8314   
 Schweinsragout  
 Ragout de porc  
 Spezzatino di maiale



400 g | Data: 6



8363    
 Fleischvogel \*2  
 Fricandeau \*2  
 Involtino di manzo \*2

ca. 280 g | Data: 5



7532    
 Hackbraten  
 Rôti haché  
 Polpettone

ca. 500 g | Data: 6




8112   
 Fleischkäse zum Backen  
 Fromage d'Italie à cuire au four  
 Fleischkäse da cuocere al forno

ca. 650 g | Data: 6



**ZUM Familien-rezept**  
 von Nicola Bigler



8318   
 Schweinsgeschnetzeltes  
 Emincé de porc  
 Sminuzzato di maiale

350 g | Data: 4




7675   
 Bauernschinken Tranche \*1  
 Tranche de jambon de campagne \*1  
 Fettina di prosciutto di campagna \*1

ca. 90 g | Data: 12



**zum kalt und warm essen**  
 à consommer froid et chaud  
 da consumare freddo e caldo



9340   
 Seeländer  
 Krustenschinken Braten  
 Rôti de jambon braisé du Seeland  
 Arrosto di prosciutto con crosta del Seeland

ca. 450 g | Data: 15



**Berner Seeland**  
 Seeland Bernois  
 Seeland Bernese



8660   
 Kaiserbraten  
 Rôti impériale  
 Arrosto imperiale

ca. 600 g | Data: 6







7515 Saucisson fumé  
Salsiccia affumicata

ca. 350 g | Data: 20



**Berner Seeland**

Seeland Bernois  
Seeland Bernese

7507 Saucisse du Seeland

230 g | Data: 20



9662 Röstli Cordon bleu mit Speck  
Cordon Bleu Rösti avec lard  
Cordon Bleu Rösti con pancetta

400 g | Data: 9



9927 Röstitaschen Frischkäse \*4  
Pochettes de Rösti au fromage frais \*4  
Fagottini di Rösti di formaggio fresco \*4

280 g | Data: 9



9929 Röstigalletten \*4  
Médailles de rösti \*4  
Medagioni di rösti \*4

200 g | Data: 9



9928 Röstisnack Gruyère AOP \*9

210 g | Data: 9



**Top Hit**

8031 Adrio x4

400 g | Data: 5



**Saison Stagione**

18.09.2023 - 06.12.2023  
08.01.2024 - 13.03.2024

7406 Blutwurst  
Boudin Sanguinaccio

230 g | Data: 5



**Saison Stagione**

18.09.2023 - 06.12.2023  
08.01.2024 - 13.03.2024

7407 Leberwurst  
Saucisse grise  
Salsiccia di fegato

250 g | Data: 5



**Neu 6x**

8904 6\* Sauerkraut roh  
6\* Choucroute crue  
6\* Crauti crudi

6x 500 g | Data: 120



**Neu 6x**

8906 6\* Sauerkraut gekocht  
6\* Choucroute cuite  
6\* Crauti cotti

6x 500 g | Data: 100



**Neu 6x**

8908 6\* Sauerrüben roh  
6\* Compote aux raves crue  
6\* Rape crudi

6x 500 g | Data: 120

# Traditioneui Spezialitätä

## Spécialités traditionnelles

### Specialità tradizionali



«Hmmm... ä feini Träberwurscht vom Feinschtä! Ä Guetä»

Claude Bigler  
Leitung Geschäftsbereich Frischfleisch

#### Treberwurst

Seit über hundert Jahren gilt die traditionelle Treberwurst als Bielersee-Geheimtipp und kulinarische Spezialität. Beim Auspressen der Trauben bleibt der Trester (Treber) zurück, aus dem im Januar und Februar Tresterschnaps (Marc) gebrannt wird. Anschliessend werden die Treberwürste auf dem Trester erwärmt und sind zusammen mit einem Kartoffelsalat genussfertig. Ä Guetä.



**Saison Stagione**

08.01.2024 - 07.04.2024

7969 Treberwurst  
Saucisse au marc  
Salsiccia alle vinacce

230 g | Data: 20





**zum kalt  
und warm  
geniessen**  
à consommer froid et chaud  
da consumare fredda e calda

**7063**  
**Rippli gekocht geräuchert**  
**Carré cuit fume**  
**Lonza di maiale cotta affumicata**

150 g | Data: 12



**8366**  
**Waadtländer Wurst Ring**  
**Saucisse vaudoise en cercle**  
**Salsiccia vodese in cerchio**

320 g | Data: 7



**7005**  
**Kabiswurst IGP**  
**Saucisse aux choux IGP**  
**Salsiccia di cavolo IGP**

400 g | Data: 15



**Saison  
Stagione**  
30.10.2023 - 22.12.2023

**7021**  
**Nusschinkli Quick**  
**Noix fumée Quick**  
**Noce affumicata Quick**

900 g | Data: 30



**7061**  
**Vorderrollschinkli**  
**Noix d'épaule fumée**  
**Noce di spalla affumicata**

800 g | Data: 20



**8152**  
**Bernerplatte**  
**Plat bernois**  
**Piatto bernese**

450 g | Data: 10



**Saison  
Stagione**  
04.09.2023 - 05.11.2023



**8504**  
**Reh-Pfeffer gekocht**  
**Civet de chevreuil cuit**  
**Capriolo in salmi cotto**

350 g | Data: 60



**Saison  
Stagione**  
04.09.2023 - 05.11.2023



**8505**  
**Hirsch-Pfeffer gekocht**  
**Civet de cerf cuit**  
**Cervo in salmi cotto**

350 g | Data: 60



**Saison  
Stagione**  
04.09.2023 - 05.11.2023



**8695**  
**Wildschwein Terrine**  
**Terrine de sanglier**  
**Terrina di cinghiale**

125 g | Data: 10



**Saison  
Stagione**  
04.09.2023 - 05.11.2023



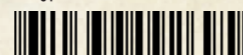
**8696**  
**Reh Terrine**  
**Terrine de chevreuil**  
**Terrina di cervo**

125 g | Data: 10



**9269**  
**Berner Zungenwurst IGP**  
**Saucisse bernoise IGP**  
**Salsiccia bernese IGP**

300 g | Data: 20



**8851**  
**Eierspätzli**  
**Spätzli aux œufs**  
**Spätzli all'uovo**

250 g | Data: 15



**8848**  
**Eierspätzli**  
**Spätzli aux œufs**  
**Spätzli all'uovo**

500 g | Data: 15



**8854**  
**Kastanien in Karamellsauce**  
**Châtaignes en sauce au caramel**  
**Castagne in salsa caramellata**

250 g | Data: 90



**8912**  
**6x Rotkraut gekocht**  
**6x Chou rouge cuit**  
**6x Cavolo rosso cotto**

6x 500 g | Data: 90



**Neu  
6x**

# Wild – dr Herbstklassiker

## Gibier – les classiques de l'automne

## Selvaggina – i classici d'autunno



# Für Öich si mer immer sehr gärn da!

Nous sommes a votre disposition avec grand plaisir!  
Siamo sempre volentieri a vostra disposizione!



**Josue Amoros**  
Leitung Verkauf Innendienst  
Responsable vente service  
Responsabile servizio vendite



**Regula Pfister**  
Stv. Leitung Verkauf Innendienst  
Responsable adjointe vente service  
Supplenza responsabile servizio vendite



**Denis Stokanovic**  
Stv. Leitung Verkauf Innendienst  
Responsable adjointe vente service  
Supplenza responsabile servizio vendite



**Leona Sinanaj**  
Empfang / Zentrale  
Réception / centrale  
Reception / centralino



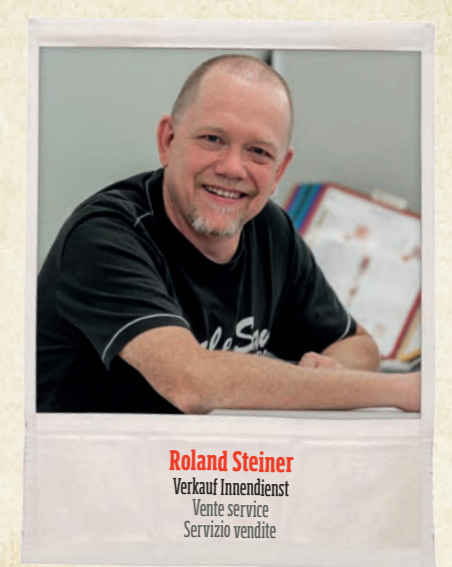
**Markus Küffer**  
Empfang / Administration  
Réception / administration  
Reception / amministrazione



**Michel Hirt**  
Verkauf Innendienst  
Vente service  
Servizio vendite



**Esther Kaufmann**  
Verkauf Innendienst  
Vente service  
Servizio vendite



**Roland Steiner**  
Verkauf Innendienst  
Vente service  
Servizio vendite



**Ursula Biedermann**  
Verkauf Innendienst  
Vente service  
Servizio vendite



**Marcia da Silva**  
Verkauf Innendienst  
Vente service  
Servizio vendite

## Bestellzeiten Heures de commande Orari di ordinazione

Montag - Donnerstag lundi - jeudi lunedì - giovedì	07.00 - 17.00
Freitag vendredi venerdì	07.00 - 16.00
Samstag samedi sabato	07.00 - 15.00

Tel. +41 32 352 00 00

 **Bestellen**  
Sie bequem via  
**E-Mail**  
Commandez facilement par e-mail:  
Ordinare comodamente via e-mail:  
**order@bigler.ch**



 **Bestellen**  
Sie bequem via  
**E-Mail**

Commandez facilement par e-mail:  
Ordinare comodamente via e-mail:

**order@bigler.ch**



**Ä Portion Tradition.**



Folgen Sie uns auf Social Media  
Suivez-nous sur les réseaux sociaux  
Seguitemi sui Social Media



**Bigler AG Fleischwaren**

Industriestrasse 19 | 3294 Büren an der Aare | Tel. +41 32 352 00 00 | [www.bigler.ch](http://www.bigler.ch)