

# OSTERN



Frisch &  
hausgemacht

**17.50**

COLOMBA ORANGE\*  
500 g (100 g = 3.50)

\*In den Manor Food Märkten Biel, Chur, Rapperswil, Sargans und St. Gallen nicht erhältlich

Gültig von 8. bis 21.4.2025

**MANOR**<sup>®</sup>  
FOOD



**Frisch &  
hausgemacht**

**4.95**

**KREVETTENCOCKTAIL  
HAUSGEMACHT\***

Südwestpazifik / Preis pro 100 g



**6.50**

**PULPOSALAT\***

Mittlerer Ostatlantik  
Preis pro 100 g



**6.50**

**THUNFISCHTARTAR\***

Westlicher Indischer Ozean  
Preis pro 100 g



20%

**2.75**

~~3.45~~

ZIEGENFRISCHKÄSE FEIGE

Frankreich / 80 g (100 g = 3.44)

24%

**25.90**

~~34.50~~

CT OCÉANE WILDLACHS

GERÄUCHERT KETA

Alaska / Duopack / 2 x 120 g

240 g (100 g = 10.80)



30%  
**3.95**

5.95

ERDBEEREN

Italien / 500 g (100 g = 0.79)

**8.50**

**BIO FORELLENFILET**

geräuchert / Griechenland

125 g (100 g = 6.8)

33%

**5.95**

8.95

**SEETEUFELFILET**

Nordostatlantik  
Preis pro 100 g

**8.95**

**RIESENKREVTEN  
GANZ ROH\***

Aufgetaut  
Mittlerer Ostatlantik  
Preis pro 100 g





20%

**6.95**

8.75

GRÜNE SPARGELN

Italien / 1 kg (100 g = 0.70)



20%

**3.95**

4.95

LAMMGIGOT  
SISTERON\*

Frankreich / Preis pro 100 g

## Lammgigot mit Honig-Gewürz-Glasur

**Garzeit:** 1 Std. 15 Min.

**Zubereitungszeit:** 30 Min.

**Ruhezeit:** 15 Min.

**Für 6 Personen**

### ZUTATEN:

1 Lammgigot von Manor; ca. 2,3 kg

1 kg Rüebli

2 rote Zwiebeln

4 Frühlingszwiebeln

1 Knoblauchknolle

1 Granatapfel

2 EL Gewürzmischung (Kümmel, Koriandersamen, Ingwer, Nelken, Pfeffer)

10 cl Honig

1 kleiner Bund Minze

Salz

### ZUBEREITUNG:

Den Ofen auf 210 °C vorheizen. Die Gewürze in einem Mörser oder in einem Topf zerdrücken. Das Gigot mit Olivenöl beträufeln. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und der Hälfte der Gewürze einreiben. Rüebli, Zwiebeln und Knoblauch schälen. Die Rüebli längs aufschneiden. Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden. Die Zitronen in Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln in 4 Stücke schneiden. Fleisch, Rüebli, Zwiebeln, Knoblauch und Zitrone auf ein Backblech legen. Grosszügig mit Olivenöl beträufeln. Im Ofen für 1 Stunde und 15 Minuten rosa braten. Nach der Hälfte der Garzeit den Honig, die restlichen Gewürze und Salz begeben. Wenn das Gemüse durch ist, sollte es vor dem Ende der Garzeit herausgenommen werden. Das Lammgigot mindestens 15 Minuten ruhen lassen. Den Granatapfel aufschneiden und die Kerne entfernen. Das Gigot kurz vor dem Servieren mit Granatapfelkernen und frisch geschnittener Minze bestreuen. Lammgigot und Gemüse heiss servieren.

### Beilagen-Tipp:

Servieren Sie das Gigot mit Griess, Hummus und Bratensaft vom Lamm.



MEHR REZEPTE HIER!

Frisch &  
hausgemacht



**3.15**

**BEEFBURGER  
MIT GRANA PADANO & RUCOLA\***  
Schweiz / Preis pro 100 g



**50%**  
**18.50**

~~37.-~~

**LAMMGIGOT MIT BEIN**  
Australien / Neuseeland / Irland / Preis pro kg



**20%**  
**3.40**

~~4.25~~

**GITZ GESCHNITTEN\***  
Frankreich / Preis pro 100 g

Frisch &  
hausgemacht



**3.15**

**BEEFBURGER  
MIT OLIVEN\***  
Schweiz / Preis pro 100 g

Frisch &  
hausgemacht



**3.15**

**BEEFBURGER  
NATURE\***  
Schweiz / Preis pro 100 g



**11.50**

**RINDSENTRECÔTE WAGYU  
DARLING DOWNS WET-AGED\***  
Australien / Preis pro 100 g

Frisch &  
hausgemacht



**3.15**

**SCHWEINS-CHIPOLATA  
TANDOORI\***  
Schweiz / Preis pro 100 g

Frisch &  
hausgemacht



**3.15**

**SCHWEINS-CHIPOLATA  
MIT CURRY\***  
Schweiz / Preis pro 100 g

Frisch &  
hausgemacht



**3.45**

**KALBS-CHIPOLATA  
NACH KARIBISCHER ART\***  
Schweiz / Preis pro 100 g

20%  
**2.35**

2.95

MONTAGNE  
Italien / Preis pro 100 g

21%  
**2.25**

2.85

MARGOT  
CUORE DI BIRRA  
Italien / Preis pro 100 g



20%  
**3.55**

4.45

ERBORINATO  
mit 1,3% Trüffel  
Italien / Preis pro 100 g

Frisch &  
hausgemacht

26.75

SCHOKOLADEN TRIO

Schweiz / 950 g (100 g = 2.97)

Frisch &  
hausgemacht

22.95

MOUSSE-TORTE  
HIMBEEREN

Schweiz / 800 g (100 g = 2.87)

Frisch &  
hausgemacht

23.50

SCHWARZWÄLDER  
OHNE ALKOHOL

Schweiz / 820 g (100 g = 2.87)

27.95

LINDT CONNAISSEURS  
PRALINÉS-EI  
280 g (100 g = 9.98)

8.95

LINDT GOLDHASE  
GLÜCKSBRINGER  
200 g (100 g = 4.48)



23.95

LINDT GOLDHASE  
MILCH-SCHOKOLADE  
500 g (100 g = 4.79)





**20%**  
**23.15**

~~28.95~~  
RIEGELEIN  
LACHHASE  
1 kg (100 g = 2.32)



**16.95**

LINDT  
FLAMMEN-EI  
GOLDHASE KIDS  
180 g (100 g = 9.42)



**22.95**

**DOLCE & GABBANA  
COLOMBA  
MANDARINE**

Preis pro 100 g



**34.95**

**MANOR FOOD  
COLOMBA MIT  
PISTAZIENCREME**

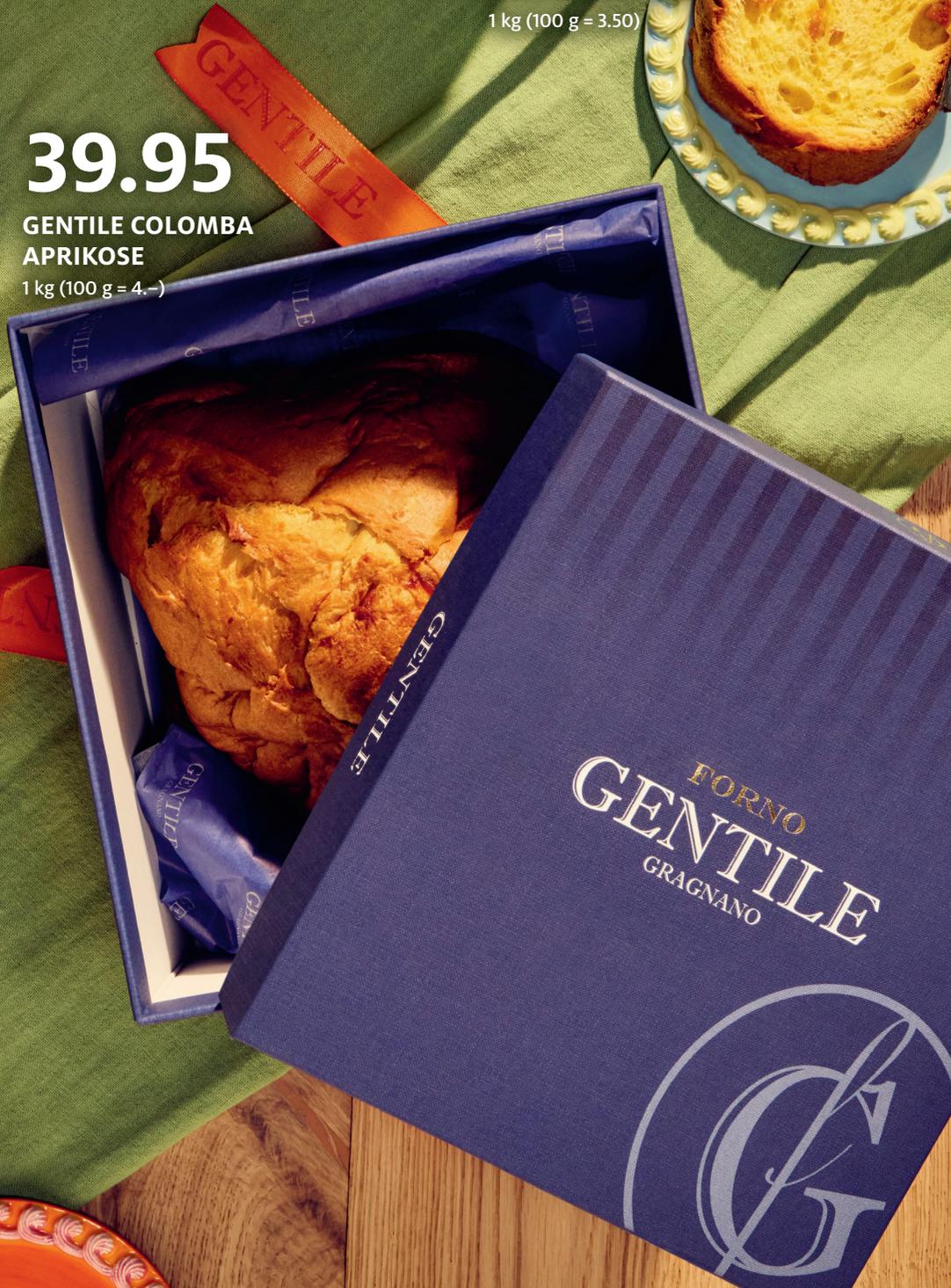
1 kg (100 g = 3.50)



**39.95**

**GENTILE COLOMBA  
APRIKOSE**

1 kg (100 g = 4.-)



# Lindt

## FROHE OSTERN



Die Lindt GOLDHASE Blue Edition ist das ideale Ostergeschenk und sorgt für zartschmelzende Osterfreude. Diese liebevoll gestalteten Geschenke enthalten einen Lindt Milch Goldhasen und Eili in den köstlichen Sorten Nougat, Vanille-Trüffel, Alpenmilch sowie LINDOR Milch.

20%

**22.90**

~~28.90~~

LES FRÈRES DUBOIS  
DÉZALEY-MARSENS

LAVAUX AOC 2022  
Schweiz / 70 cl (10 cl = 3.28)

20%

**23.90**

~~29.90~~

BRIVIO  
BIANCO ROVERE

TICINO DOC 2023  
Schweiz / 75 cl (10 cl = 3.19)

20%

**46.90**

~~59.-~~

QUATTROMANI

TICINO DOC 2022  
Schweiz / 75 cl (10 cl = 6.26)

20%

**37.90**

~~47.90~~

JEAN-RENÉ  
GERMANIER  
CAYAS SYRAH

VALAIS AOC 2021  
Schweiz / 75 cl (10 cl = 5.06)

kein Spirituosenverkauf an unter 18-Jährige und kein Weinverkauf an unter 16-Jährige.



# Unser Favorit

«Der Pino di Biserno 2021 verströmt die Düfte der Toskana, mit betörenden Noten von reifen Kirschen, Waldbeeren und Gewürzen. Der Cabernet Franc verfügt über Eleganz und Tiefe. Am Gaumen zeichnet er sich durch seinen harmonischen, ausgewogenen Geschmack aus, mit seidigen Tanninen und einer schönen Säure, die ihm eine angenehme Frische verleiht. Mit langem, raffiniertem Abgang. Perfekt zu rotem Fleisch, Wild und gereiftem Käse.»

**Luca Pepe**  
Sommelier von Manor Ascona



**10%**  
**46.90**  
~~52.50~~

**TENUTA DI BISERNO  
IL PINO DI BISERNO**  
TOSCANA IGP 2020 / 2021  
Italien / 75 cl (10 cl = 6.26)

**30%**  
**20.90**  
~~29.90~~

**CANNETA**  
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2018  
Italien / 75 cl (10 cl = 2.79)

**40%**  
**17.90**  
~~29.90~~

**SENSI SABBIAIO**  
BOLGHERI DOP 2022  
Italien / 75 cl (10 cl = 2.39)

**20%**  
**18.95**  
~~23.90~~

**TENUTA DI BISERNO  
INSOGLIO DEL CINGHIALE**  
TOSCANA IGP 2023  
Italien / 75 cl (10 cl = 2.53)

**12%**  
**21.90**  
~~24.90~~

**TENUTA GUADO  
AL TASSO IL BRUCIATO**  
BOLGHERI DOP 2022  
Italien / 75 cl (10 cl = 2.92)

**21%**  
**31.90**  
~~40.50~~

**TENUTA ARGENTERIA  
VILLA DONORATICO**  
BOLGHERI DOP 2020  
Italien / 75 cl (10 cl = 4.26)

**40%**  
**9.90**  
~~16.50~~

**TENUTA IL FALCHETTO  
MOSCATO D'ASTI**  
DOCG 2024  
Italien / 75 cl (10 cl = 1.32)

**21%**  
**18.50**  
~~23.50~~

**CERETTO BLANGÉ  
ROERO ARNEIS**  
LANGHE DOP 2023  
Italien / 75 cl (10 cl = 2.47)

**33%**  
**19.95**  
~~29.95~~

**FEUDI DI SAN MARZANO  
SESSANTANNI**  
PRIMITIVO DI MANDURIA DOP 2019  
Italien / 75 cl (10 cl = 2.66)

# Unser Favorit

«Dieser zweite Wein von Château Lascombe hat alles, was einen grossen Margaux auszeichnet. Kräftiger, komplexer Wein, die Noten von roten Beeren und die Röstaromen, die durch den Ausbau im Eichenfass entstehen, werden von einer kräftigen, aber zugleich eleganten Tanninstruktur unterstützt. Ein hervorragender Begleiter für Ihr gebratenes Lammgigot. Viel Spass beim Degustieren!»

**Benjamin Julien  
Zimmermann**  
Sommelier von  
Manor Lausanne



**30%**  
**27.90**  
~~39.90~~

**CHEVALIER DE  
LASCOMBES 2020**  
MARGAUX AOP  
Frankreich  
75 cl (10 cl = 3.72)

Bio



**41%**  
**9.95**  
~~16.95~~

**CHÂTEAU DE GAIROIRD  
TRADITION BIO**  
CÔTES DE PROVENCE AOP 2023  
Frankreich / 75 cl (10 cl = 1.33)



**26%**  
**13.95**  
~~18.95~~

**M-MOMENTS DE MINUTY**  
CÔTES DE PROVENCE AOP 2023  
Frankreich / 75 cl (10 cl = 1.86)



**30%**  
**22.90**  
~~32.90~~

**CHÂTEAU GRAND BARRAIL  
LAMARZELLE FIGEAC 2019**  
SAINT-ÉMILION GRAND CRU AOP  
Frankreich / 75 cl (10 cl = 3.06)



**28%**  
**29.90**  
~~41.90~~

**CHÂTEAU DE PRESSAC  
GRAND CRU CLASSÉ**  
SAINT-ÉMILION GRAND CRU AOP 2016  
Frankreich / 75 cl (10 cl = 3.99)



**26%**  
**21.90**  
~~29.90~~

**CHÂTEAU HAUT BATAILLEY  
VERSO 2019**  
PAULLIAC AOP  
Frankreich / 75 cl (10 cl = 2.92)



**30%**  
**20.90**  
~~29.90~~

**MAISON LES ALEXANDRINS  
SAINT-JOSEPH**  
AOP 2022  
Frankreich / 75 cl (10 cl = 2.79)



**20%**  
**41.50**  
~~51.90~~

**LOUIS JADOT VOLNAY**  
AOP 2016/ 2015  
Frankreich / 75 cl (10 cl = 5.54)



**23%**  
**19.95**  
~~25.95~~

**LOUIS JADOT CHABLIS**  
AOP 2023  
Frankreich / 75 cl (10 cl = 2.66)

15%  
**54.90**

~~64.90~~  
**DEUTZ BRUT ROSÉ**  
CHAMPAGNE AOP  
Frankreich  
75 cl (10 cl = 7.32)



12%  
**49.50**

~~56.50~~  
**VEUVE CLICQUOT  
YELLOW LABEL BRUT**  
CHAMPAGNE AOP  
Frankreich / 75 cl (10 cl = 6.60)



21%  
**21.90**

~~27.90~~  
**TRIBAUT ORIGINE  
8 TERROIRS BRUT**  
CHAMPAGNE AOP  
Frankreich  
75 CL (10 CL = 2.92)



11%  
**79.90**

~~89.90~~  
**RUINART  
BLANC DE BLANCS  
SECOND SKIN**  
CHAMPAGNE AOP  
Frankreich  
75 cl (10 cl = 10.66)



13%  
**49.95**  
~~57.95~~  
**PERRIER-JOUËT  
GRAND BRUT ETUI**  
CHAMPAGNE AOP  
Frankreich / 75 cl (10 cl = 6.66)



12%  
**54.95**  
~~62.95~~  
**R DE RUINART BRUT**  
CHAMPAGNE AOP  
Frankreich / 75 cl (10 cl = 7.33)



30%  
**29.95**  
~~42.95~~  
**CANARD-DUCHÊNE ROSÉ**  
CHAMPAGNE AOP  
Frankreich / 75 cl (10 cl = 4.-)

20%

**47.90**

~~59.90~~

PHILIPPONNAT  
BRUT ROYALE RÉSERVE

CHAMPAGNE AOP  
75 cl (10 cl = 6.39)

HIER ALLE  
CHAMPAGNER



20%

**59.90**

~~75.50~~

PHILIPPONNAT ROSÉ  
ROYALE RÉSERVE

CHAMPAGNE AOP  
75 cl (10 cl = 7.99)

PHILIPPONNAT  
CHAMPAGNE  
Royale Réserve Brut

PHILIPPONNAT  
CHAMPAGNE  
Royale Réserve Rosé Brut

\* Alle aufgeführten Spirituosen-Angebote sind unabhängig von der Gültigkeitsdauer dieses Prospektes. Kein Weinverkauf an unter 16-Jährige.  
Preise in CHF. Preisänderungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten.

MANOR<sup>®</sup>  
FOOD