

Portugal

BIO

24.90

**ESPORÃO
RESERVA
TINTO BIO**

Alentejo DOP
Portugal
75 cl (10 cl = 3.32)



Frisch &
hausgemacht

3.50

PASTÉIS DE NATA

Schweiz, 90 g
(100 g = 3.89)



12.90

**QUEIJO DA ILHA
DE SÃO MIGUEL**

Portugal, 300 g (100 g = 4.30)



13.90

ÉVORA DOP

Portugal, 160 g (100 g = 8.69)



10.90

**CHORIZO SCHARF,
VOM SCHWARZEN
SCHWEIN**

Portugal, 200 g (100 g = 5.45)



19.95

**CARM
GEFÜLLTE PAPRIKA
MIT KÄSE**

280 g (100 g = 7.13)



8.95

**DA MORGADA GEBRATENER
KABELJAU IN NATIVEM
OLIVENÖL EXTRA**

120 g (100 g = 7.46)



4.95

**DURIENSE PINIENKERN-
UND SCHOKOKEKSE**

200 g (100 g = 2.48)



15.95

**SANDEMAN
PORTO
FINE TAWNY**

19,5% Vol.
Portugal
75 cl (10 cl = 2.13)



Wunderbare Pastéis de Nata



Ein knuspriger Blätterteig, der beim ersten Biss nachgibt und eine samtige Puddingfüllung aus Ei und feiner Vanille offenbart.

Die Pastéis de Nata wecken Erinnerungen an Lissabon, seine kleinen Cafés und die sonnigen Gassen. Diese Köstlichkeit entstand im 18. Jahrhundert im Kloster der Hieronymiten und wird in der berühmten Antiga Pastelaria de Belém bis heute weitergeführt. Noch leicht warm, mit etwas Zimt bestäubt und zu einem kräftigen Espresso genossen – der Geschmack eines kleinen, authentischen Genusses, den man in Ruhe genießen sollte.

12. – 25. 5. 2026

Spanien

Jamón Ibérico

Schon auf den ersten Blick verführt der Jamón Ibérico mit seinem zarten Schimmer. Am Gaumen schmilzt er und entfaltet elegante Haselnussnoten.

Aus den Eichenlandschaften der Extremadura stammend, erhält er durch die Reifung über Jahre seine aromatische Tiefe.

Fein geschnitten, pur mit Brot und Rotwein – eine Einladung zum Genuss.



22.-

**IBERISCHER
ROHSCHINKEN
100% BELLOTA**

Spanien, Preis pro 100 g



41.90

**BODEGAS MAURO
SAN ROMÁN
GRAN RESERVA**

Toro DO
Spanien
75 cl (10 cl = 5.59)



Rubia Gallega

DIE GEREIFTE EXZELLENZ

Ein aussergewöhnliches Fleisch aus Nordspanien, aus Galicien.

Die Rubia Gallega ist bekannt für ihren einzigartigen Charakter und ihre aromatische Fülle.

Nach einer langen Reifung von über 60 Tagen entfaltet sie ihre ganze Tiefe.

Geröstete Haselnuss, gereifte Butter, eine feine, herzhaft Note.

Eine edle, saftige und zart schmelzende Textur.

Ein intensives und zugleich elegantes Geschmackserlebnis.

Ein charakterstarkes Fleisch für echte Genussliebhaber.



12.50

**RINDSKOTELETT
RUBIA GALLEGA
DRY-AGED***

Mindestens 60 Tage
am Knochen gereift,
Spanien,
Preis pro 100 g

NEW

El Corte Inglés

PRODUCTOS DE ESPAÑA



16.95

**MARQUÉS
DE CÁCERES
CRIANZA**

Rioja DOP
Spanien
75 cl (10 cl = 2.26)



7.95

**IBERISCHE CHORIZO
100% BELLOTA**

Spanien, Preis pro 100 g



19.50

**IBERISCHER LOMO
100% BELLOTA**

Spanien, 100 g



3.40

MANCHEGO DOP

Mindestens 3 Monate gereift,
Spanien, Preis pro 100 g



BIO

23.90

**ORO BAILÉN
OLIVENÖL**

Picual extra vergine Bio,
500 ml (10 ml = 4.78)



4.95

**ABBYE BUTTER- UND
SCHOKO-PLÄTZCHEN**

140 g (100 g = 3.54)



3.50

AUTÉNTICO

Picos rústicos premium,
130 g (100 g = 2.70)



Provence

BIO

16.95

CHÂTEAU
GAIROIRD
TRADITION BIO

Côtes de Provence AOP
Frankreich
75 cl (10 cl = 2.26)

4.95

LAMMGIGOT
AUS SISTERON*

Frankreich, Preis pro 100 g

9.95

ROY RENÉ CALISSONS
MIT FRÜCHTEN

130 g (100 g = 7.65)



3.50

**ZIEGENKÄSE
PROVENCE**

Frankreich, 2 x 30 g (100 g = 5.83)



Frisch &
hausgemacht

11.50

TROPÉZIENNE

Schweiz, 580 g (100 g = 1.98)



14.95

**DOMAINE DE LEOS
WILDER THYMIAN-
KONFITÜRE**

328 g (100 g = 4.56)



13.95

**SAVOR & SENS
NATIVES EXTRA
OLIVENÖL**

20 cl (10 cl = 6.98)



BIO

19.95

**CHÂTEAU
L'ESCARILLE
JARDIN
DES SECRETS
BIO**

Côteaux Varois
en Provence AOP
Frankreich
75 cl (10 cl = 2.66)



5.95

**FRANÇOIS DOUCET
5 FRUCHTGELÉE-RIEGEL**

Himbeere und Aprikose,
125 g (100 g = 4.76)



Provenzalischer Rosé



Frisch und fein bringt der Château Gairoid Rosé aus der Provence die unbeschwerte Stimmung des Südens ins Glas. Unter der Sonne von Cuers, am Fuss des Massif des Maures, wachsen Grenache, Cinsault und Syrah auf kalkhaltigen Böden, geprägt vom Mistral, dem trockenen Nordwind, und der Nähe zum Meer. Im Glas zeigen sich Noten von roten Beeren und Zitrusfrüchten, klar und lebendig, mit einer Leichtigkeit, die sofort an warme Tage erinnert. Ein Rosé, der sich mühelos in den Moment einfügt, ob zum Apéritif, zu leichten Sommersalaten oder zu mediterranen Gerichten.



22.90

MINUTY PRESTIGE

Côtes de Provence AOP

Frankreich

75 cl (10 cl = 3.06)

APEROL[®] SPRITZ



APEROL SPRITZ
3 x 20 cl, 9% vol.

FIX & FERTIG

**NEW
BOTTLE**
SAME RECIPE



APEROL BITTER
70 cl / 100 cl, 11% vol.



Mit Eis und einer
Orangenscheibe.

CAMPARI[®]

CAMPARI SPRITZ



CAMPARI BITTER
100 cl, 25% vol.



SARTI SPRITZ

NOTEN VON
PASSIONSFRUCHT
BLUTORANGE
MANGO

Italien



18.95

**TENUTA GUADO AL TASSO
SCALABRONE**

Bolgheri DOP
Italien
75 cl (10 cl = 2.53)



22.95

**GUGLIELMI NATIVES
OLIVENÖL EXTRA
TERRA PREGIATA**

500 ml (10 cl = 4.59)



22.50

**MIGLIORE
RIESENMOZZARELLA**

Italien, 1 kg (100 g = 2.25)

Üppige Süsse



Weiss, zart und herrlich cremig: Mozzarella gehört zu den bekanntesten Spezialitäten Italiens. Besonders ein-drucksvoll ist die «Zizzona» aus Battipa-glia in Kampanien – eine grossformatige Variante der klassischen Mozzarella di Bufala. Ihr Name bedeutet im nea-politanischen Dialekt augenzwinkernd «grosse Brust» und spielt auf ihre runde, üppige Form an. Hergestellt wird sie ausschliesslich aus frischer Büffelmilch. Nach dem Gerinnen wird der Käseteig von Hand gezogen und geformt – so entstehen die glatte, elastische Textur und der typisch milchige Geschmack, für den Mozzarella weltweit geschätzt wird.

8.95

PARMASCHINKEN 18 MONATE GEREIFT

Italien, Preis pro 100 g



5.95

SALAMI CONTADINO

Italien, Preis pro 100 g



3.35

PERLA STRACCIATELLA

Italien, 200 g (100 g = 1.68)



4.95

CORTE DEL DOME TROFIE

500 g (100 g = 0.99)



9.95

CACCELI PISTAZIEN-CRUNCH

220 g (100 g = 4.52)



22.95

GUGLIELMI NATIVES OLIVENÖL EXTRA CIELO NOBILE

500 ml (100 ml = 4.59)



BIO

18.95

CASTELLO COLLEMASSARI RISERVA BIO

Montecucco DOP

Italien

75 cl (10 cl = 2.53)



Griechenland

21.95

**HELLENIC GROCERY
NATIVES OLIVENÖL
EXTRA**
500 ml (10 cl = 4.39)



2.50

DORADE ROYALE*
Griechenland, aus nachhaltiger
Zucht, FOS, Preis pro 100 g



Der Graviera mit Pfeffer aus dem Kloster

Nach traditionellem, klösterlichem Handwerk hergestellt, reift dieser Käse langsam, um seine ganze Aromavielfalt zu entfalten. Buttrige und leicht nussige Noten verbinden sich harmonisch mit der feinen Würze des Pfeffers und bieten ein subtil pikantes, authentisches Geschmackserlebnis voller Charakter, das die Sinne bereits beim ersten Bissen begeistert.

16.95

KIR YIANNI ASSYRTIKO

Florina PGI
Griechenland
75 cl (10 cl = 2.26)



3.50

GRAVIERA MIT PFEFFER

Griechenland, Preis pro 100 g



4.95

GRECO HALLOUMI

Griechenland, 200 g (100 g = 2.48)



1.80

DELTA GRIECHISCHER JOGHURT AUTHENTISCH 0% FETT, PISTAZIE

Griechenland, 150 g (100 g = 1.20)



4.95

ZITRONEN-KOULOURAKI

115 g (100 g = 4.30)



8.95

KENTRIS GEFÜLLTE PAPRIKASCHOTEN MIT FETA

470 g (100 g = 1.91)



6.95

HELLENIC GROCERY ORZO

500 g (100 g = 1.39)



Sommer- weine

AUCH AUF
MANOR.CH



1. TENUTA GUADO AL TASSO IL BRUCIATO

Bolgheri DOP, Italien, 75 cl (10 cl = 3.72) 27.90

2. BODEGAS MUGA RESERVA SELECCIÓN ESPECIAL

Rioja DOP, Spanien, 75 cl (10 cl = 5.80) 43.50

3. ESPORÃO COLHEITA BRANCO BIO

Alentejo DOP, Portugal, 75 cl (10 cl = 1.94) 14.50

4. KIR YIANNI CUVÉE VILLAGES XINOMAVRO

Naoussa PDO, Griechenland, 75 cl (10 cl = 2.26) 16.95

5. CHÂTEAU DE FONT VIVE

Bandol AOP, Frankreich, 75 cl (10 cl = 2.13) 15.95

* Kein Weinverkauf an unter 16-Jährige. Angebote gültig solange Vorrat. Preis in € / l. Änderungen der Preise sowie Druck- und Schreibfehler vorbehalten. Verfügbarkeit je nach Manor Food Filiale.

MANOR[®]
FOOD