

# MANOR

## FOOD



FROHES FEST  
FÜR GROSSE  
KINDER

VOM 9.12. BIS 24.12.2025





# FESTLICHE FOOD- GESCHICHTE

Werden wir an Weihnachten nicht alle wieder zu Kindern?  
Die Erinnerungen an festliche Essen, an denen nicht nur Köstliches,  
sondern auch Lachen und Glück serviert wurden, sitzen tief.  
Diese wundervolle Schatzkiste öffnen wir wieder für Sie.  
Mit unseren einzigartigen, traditionellen und hausgemachten  
Spezialitäten wecken wir Ihr kindliches Staunen.

Im magischen Dezember erwarten Sie bei  
Manor Food übrigens täglich neue Sonderangebote,  
die für Überraschungen und Freude sorgen.

Entdecken Sie  
hier unsere  
Auswahl:



# MEERES- FRÜCHTE

Für eine gelungene Meeresfrüchteplatte sollten Sie die Genüsse variieren: Austern, Krustentiere und Muscheln.

Ein Hauch von Kaviar verleiht dem Ganzen eine edle Note.

Servieren Sie alles gut gekühlt auf Eis, mit Zitronenspalten und Schalotten-Vinaigrette.

Bei Manor finden Sie die grösste Auswahl der Schweiz – damit Ihr Fang jedes Mal einfach wundervoll gelingt.

**14.50**

## KÖNIGSKRABBE- BEINE GEKOCHT\*

Nordostatlantik  
Preis pro 100 g

**9.95**

## LANGUSTE FRISCH GEKOCHT\*

Mittlerer Westatlantik  
Preis pro 100 g



\* Angebot gültig vom 9. bis 15.12.25. \*\* 20% gültig vom 9. bis 15.12.25 auf alle Kaviar-Sorten von EDY, Beluga Imperial, Oscietre Royal und Oona Caviar traditionnel.





**19.50**

**AUSTERN  
FINES DE CLAIRES N° 3**

Frankreich, Zucht  
12 Stk. mit Gratis-Austernmesser  
(Stk. = 1.63)

**59.-**

**AUSTERN  
OSTRA REGAL  
SELECTION OR N° 2**

Irland, Zucht  
12 Stk. (Stk. = 4.92)



**EXPERTEN -  
MEINUNG**



**Hugo Boutrais, Austernzüchter**

Seit mehr als zwanzig Jahren prägt das Meer unseren Alltag. Meine Familie und ich züchten Austern in der Bretagne und in Irland nach den Gezeiten. Wir versuchen, immer besser zu werden, ohne die Natur zu vernachlässigen. Ein paar Tipps, wie man Austern besonders genießt: flach bei 5 bis 10 °C lagern und kurz vor dem Servieren auf Eis oder grobem Salz öffnen. Als Beilage mag ich die Klassiker: ein bisschen Zitrone, eine Schalotten-Vinaigrette oder ein feines Roggenbrot mit gesalzener Butter. Wer den Geschmack etwas aufpeppen will, kann nach Gurkenstreifen oder einem Hauch Trüffel greifen. Manche Austern, wie Ostra Regal oder Amulette mit ihren besonders aromatischen und fruchtigen Noten, schmecken am besten pur. Am allerbesten schmecken sie aber in guter Gesellschaft: Austern sollte man immer mit seinen Liebsten genießen.

1. **Krevetten Tail-on gekocht\***  
Aufgetaut, östlicher Indischer Ozean, aus nachhaltiger Fischerei, FOS, Preis pro 100 g 4.75 statt 5.95 (20%)
2. **Austern Gillardeau N° 2**  
Frankreich, Zucht, 12 Stk. 45.- (Stk. = 3.75)
3. **Kanadischer Hummer frisch gekocht**  
Nordwestatlantik, Preis pro 100 g 6.95
4. **Riesenkrevetten ganz roh**  
Aufgetaut, mittlerer Ostatlantik, Preis pro 100 g 8.95
5. **Kaviar EDY\*/\*\***  
Tibet, China, Zucht, 30 g  
36.- statt 45.- (20%) (100 g = 120.-)
6. **Kaviar Beluga Imperial\*/\*\***  
Bulgarien, Zucht, 30 g  
190.40 statt 238.- (20%) (100 g = 634.67)
7. **Kaviar Oscietre Royal\*/\*\***  
Bulgarien, Zucht, 30 g  
63.20 statt 79.- (20%) (100 g = 210.67)
8. **Oona Caviar N° 103 traditionnel\*/\*\***  
Schweiz, Zucht, 30g  
68.- statt 85.- (20%) (100 g = 226.67)

# JAKOBS- MUSCHELN UND FISCHE

**9.95**

## JAKOBSNÜSSE OHNE ROGEN

Nordwestpazifik  
Preis pro 100 g

## JAKOBSMUSCHELN MIT SCHNITTLAUCH UND KAVIAR

Eine edle Vorspeise für einen festlichen Abend: goldbraun gebratene Jakobsmuscheln, ein Bett aus cremigen Kartoffeln, ein Hauch von Kaviar – und all der Zauber eines leuchtenden Winterabends.

**Zubereitung:** ca. 40 Min.

**Garzeit:** ca. 1 Std. | Ruhezeit: 10 Min.

### Zutaten für 4 Personen:

12 frische Jakobsmuscheln  
4 TL Kaviar  
6 mehligkochende Kartoffeln  
(z. B. Sorte Agria)  
Geflügelbrühe, Crème fraîche, Butter  
Olivenöl, Schnittlauchöl  
Frischer Schnittlauch, Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Die Kartoffeln in etwas Geflügelbrühe und Butter weich kochen. Crème fraîche und fein geschnittenen Schnittlauch hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten.

Die Jakobsmuscheln bei starker Hitze 1–2 Minuten pro Seite anbraten: aussen goldbraun, innen zart und glasig.

Ein Bett aus Kartoffelpüree in die Mitte des Tellers geben, die Jakobsmuscheln daraufsetzen und jeweils einen Teelöffel Kaviar daraufgeben. Mit einem feinen Strahl Schnittlauchöl und einigen frischen Schnittlauchhalmen vollenden.

Ein elegantes Gericht mit festlichem Glanz – schlicht, raffiniert und wunderbar zart.

**20%**

**4.75**

## 5.95 SEEZUNGE GANZ\*

Nordostatlantik  
Preis pro 100 g

**5.95**

## WOLFSBARSCH

Nordostatlantik  
Preis pro 100 g

**5.95**

## STEINBUTT GANZ

Nordostatlantik  
Preis pro 100 g



\* Angebot gültig vom 9. bis 15.12.25



# LACHSTARTAR

**5.95**

## LACHSTARTAR\*

Norwegen, Zucht  
Preis pro 100 g

## DIE GESCHICHTE VON MANOR RAUHLACHS IST WIE EIN DOMINOSPIEL

Frisch &  
hausgemacht

Schritt für Schritt nimmt der zarte Manor Räucherlachs Gestalt an. Alles beginnt im hohen Norden Schottlands, wo unsere Lachse in kalten, wilden Gewässern leben. Frisch gefangen, wird jeder Fisch zum Herzstück unserer Kunst: Von Hand filetiert, wird er behutsam mit Fleur de Sel und einer Prise Zucker eingerieben. Nach einer Nacht Ruhe wird er kalt über Hickoryholz geräuchert, was ihm seinen einzigartigen und unvergleichlichen Geschmack verleiht.

**8.90**

## RAUHLACHS ZITRONENPFEFFER

Hausgemacht, Schottland  
Aus nachhaltiger Zucht  
FOS, Preis pro 100 g



**8.90**

## RAUHLACHS DILL

Hausgemacht, Schottland  
Aus nachhaltiger Zucht  
FOS, Preis pro 100 g



# RINDS- FILET

## RINDERFILET IN PFEFFERKRUSTE MIT BORDELAISER SAUCE UND OFENGEMÜSE

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einem köstlichen Rindsfilet mit Bordelaise-Sauce mit Knochenmark.

**Zubereitung:** ca. 40 Min

**Garzeit:** ca. 40 Min

**Ruhezeit:** 15 Min

Zum Rezept:



**10.80**

### RINDSFILET DER FÄRSE ANGUS WET-AGED

Argentinien, Preis pro 100 g



**4.95**

### SCHWEINSFILET IM TEIG

Schweiz, Preis pro 100 g



**8.95**

### RINDSFILET WELLINGTON

Schweiz, Preis pro 100 g





# FONDUE CHINOISE



25%

**6.90**

9.25

**FONDUE CHINOISE  
RINDSHUFT DER FÄRSE\***

Argentinien  
Preis pro 100 g

**6.45**

**FONDUE CHINOISE  
RINDFLEISCH  
DER FÄRSE, GEWÜRZT**

Schweiz  
Preis pro 100 g



**4.40**

**FONDUE BRESSANE  
GEFLÜGEL, POULET- UND  
TRUTENBRUST**

Schweiz  
Preis pro 100 g



**Frisch &  
hausgemacht**

\* Angebot gültig vom 9.12. bis 29.12.2025

# GEFÜLLTER TRUTHAHN



1. **Freilandkapaun aus der Auvergne**  
Weiss oder gelb, Frankreich, Preis pro 100 g 3.25
2. **Freilandtruthahn aus Challans**  
Verpackt à ca. 3,1 kg, Frankreich, Preis pro 100 g 3.55

## MIT MARRONI GEFÜLLTER TRUTHAHN, GEBRAUTES GEMÜSE UND PILZE

Knusprig gebratene, süsse Marroni, Rosmarinduft – das ist wie Weihnachten auf einem Teller.

**Zubereitungszeit:** ca. 50 Min.

**Garzeit:** ca. 2 Std. 30

**Ruhezeit:** ca. 30 Min.

Zum Rezept:



## TRUTHAHN MIT ZITRONE, GEWÜRZEN UND SÜSSKARTOFFELN

Edle Zitrus- und Gewürznoten und zart gebratener Truthahn sorgen für ein ausgewogenes und leckeres Festmahl.

**Zubereitungszeit:** ca. 45 Min.

**Garzeit:** ca. 2 Std. 20

**Ruhezeit:** ca. 30 Min.

Zum Rezept:





**5.50****KALBSPASTETE  
COCKTAIL**

Schweiz, Preis pro 100 g

**7.95****BIO TRÜFFELPASTETE  
COCKTAIL**

Schweiz, Preis pro 100 g

**4.50****PASTETE RICHELIEU**

Frankreich, Preis pro 100 g

# PASTETE

## GOURMET - TIPP

Damit Ihre Pastete wie im Sternerestaurant wirkt, servieren Sie sie mit köstlicher Zwiebelkonfitüre oder einer Cranberrysauce. Garnieren Sie das Gericht mit einer Handvoll zarter Salatblätter und Kräutern wie Petersilie.



# KÄSE UND CHARCUTERIE



6.60

**MOLITERNO  
MIT TRÜFFEL**

Italien / Preis pro 100 g



3.95

**BRILLAT SAVARIN**

Frankreich, ca. 500 g  
Preis pro 100 g



1.



2.



3.

1. **Brie mit 1,3% Trüffelpanteil**, Frankreich, Preis pro 100 g 6.95  
2. **Blue Cheese mit Pistazien**, Italien, 180 g 11.- (100 g = 6.11)  
3. **Ricotta Dolce aus Büffelmilch mit Pistazien**, Italien, 200 g 4.90 (100 g = 2.45)





34.50

**WAGYU-  
TROCKENFLEISCH**  
Japan, Preis pro 100 g

1. **Salami Gran Riserva**, Italien, Preis pro 100 g 6.95
2. **Culatello**, Italien, Preis pro 100 g 10.90
3. **Mortadella mit 1,2% Trüffeln**, Italien, Preis pro 100 g 6.95

1. **Physalis**  
Kolumbien, 100 g 1.95
2. **Carambole**  
Malaysia, Indonesien  
Je nach Anlieferung  
Preis pro Stück 3.20
3. **Kiwano**  
Frankreich  
Preis pro Stück 2.50
4. **Pitahaya rot**  
Spanien, Ecuador  
Je nach Anlieferung  
Preis pro Stück 4.95



2.

3.

1.

**4.95**

**PITAHAYA GELB**  
Kolumbien, Ecuador  
Je nach Anlieferung  
Preis pro Stück

**3.95**

**MANGO XXL**  
Peru  
Preis pro Stück

4.

**3.20**

**PAPAYA**  
Spanien, Brasilien  
Je nach Anlieferung  
Preis pro Stück

# EXOTISCHE FRÜCHTE



# WEIHNACHTS-BÛCHE



## EIN KLASSIKER IN DER WEIHNACHTSZEIT: DIE BÛCHE

Frisch &  
hausgemacht

Diese leckeren Bûches, die von den Konditor:innen von Manor mit viel Liebe gemacht werden, bringen die ganze Kunst der Pâtisserie zur Geltung. Zartschmelzende Schokolade, frische Früchte und leichte Crèmes werden dabei harmonisch kombiniert. Die täglich hausgemachten Leckereien stehen für Präzision, Kreativität und Leidenschaft.

**29.50**

### MOUSSE 3 SCHOKO-BÛCHE

Hausgemacht, Schweiz  
580 g (100 g = 5.09)

**20.95**

### SCHWARZWALD- BÛCHE

Hausgemacht, Schweiz  
500 g (100 g = 4.19)

**20.95**

### HIMBEER- BÛCHE

Hausgemacht, Schweiz  
500 g (100 g = 4.19)



# PANETTONE

Italienische Handwerkskunst  
und Weihnachtsstimmung.



Frisch &  
hausgemacht

**19.95**

**PANETTONE  
TRADIZIONE**

Schweiz, 750 g (100 g = 2.66)



**47.95****CIPRIANI PANETTONE CLASSICO**

1 kg (100 g = 4.80)



Frisch &amp; hausgemacht

**17.50****PANETTONE PISTAZIE**

Schweiz, 500 g (100 g = 3.50)



Frisch &amp; hausgemacht

**17.50****PANETTONE MARRONI**

Schweiz, 500 g (100 g = 3.50)

**19.95****D&G PANETTONE ZITRUS-FRÜCHTE & SAFRAN**

100 g

**EXKLUSIV****19.95****IL VIAGGIATOR GOLOSO PANETTONE**

750 g (100 g = 2.66)

**EXKLUSIV****26.95****IL VIAGGIATOR GOLOSO PANDORO DI VERONA SCHOKOLADE**

1 kg (100 g = 2.70)

**39.95****LEONE PANETTONE MIT FRUCHTGELEES**

750 g (100 g = 5.33)

**EXKLUSIV****44.95****GENTILE PANETTONE KAFFEE UND SCHOKOLADE**

1 kg (100 g = 4.50)



# PECK

## Mailänder Eleganz





**NEW EXKLUSIV****49.95****PECK  
PANETTONE  
CLASSICO**

1 kg (100 g = 5.-)

**9.95****PECK MANDEL-  
CANTUCCINI**

200 g (100 g = 4.98)

**5.50****PECK SPAGHETTI**

500 g (100 g = 1.10)

**16.50****PECK NATIVES  
OLIVENÖL EXTRA**

250 ml (100 ml = 6.60)

**12.95****PECK  
BALSAMICO-  
ESSIG AUS  
MODENA IGP**

250 ml (100 ml = 5.18)

**15.95****PECK MOSCATO  
CANELLI DOCG\***

ITALIEN, 75 cl (10 cl = 2.13)

**12.50****PECK PISTAZIEN-  
AUFSTRICH**

190 g (100 g = 6.58)

**9.95****PECK KAPERN  
MIT SALZ  
AUS SALINA**

140 g (100 g = 7.11)

**6.95****PECK KEKSE MIT  
DUNKLER  
SCHOKOLADE,  
ZIMT UND ORANGE**

110 g (100 g = 6.32)



# SCHOKO- LADE

**NEW**

**19.95**

**LEONE SCHOKOLIERTE  
HASELNÜSSE**

130 g (100 g = 15.35)



**64.95**

**LINDT CONNAISSEURS  
COLLECTION DU CONFISEUR**

820 g (100 g = 7.93)



**NEW**

**EXKLUSIV**

**13.95**

**LINDT  
SNOW  
GLOBE MIX**

135 g (100 g = 10.34)



**29.95**

**CAILLER FÉMINA**

428 g (100 g = 7.-)



**NEW**

**24.95**

**LA PERLA TRÜFFEL MIX**

300 g (100 g = 8.32)



**22.95**

**ANTHON BERG SCHOKOLADEN-  
LIKÖR-KOLLEKTION**

328 g (100 g = 7.-)







# VILLARS

PUR CHOCOLAT SUISSE

## Frohe und süsse Festtage!



SCHOKOLADE MIT ALKOHOL

# GESCHENKIDEEN

Lassen Sie sich inspirieren und entdecken Sie spannende Geschenkideen in unseren Filialen.



**69.95**

**NOS MAGNUM  
NATIVES OLIVENÖL  
EXTRA**

1,5 L (10 cl = 4.66)

**14.95**

**LUTSCHER PIERROT  
GOURMAND BOX**  
262 g (100 g = 5.71)



**149.-**

**NEIT MELLOW  
SPICE SINGLE GRAIN  
IRISH WHISKEY**

46% Vol.%, 70 cl (10 cl = 21.29)



**NEW**

**EXKLUSIV**

**69.95**

**MOSCHINO  
PANETTONE  
CLASSICO**  
1 kg (100 g = 7.-)



**19.95**

**SUA MAESTÀ  
BALSAMICO-  
ESSIG**

250 ml (10 cl = 7.98)



**16.90**

**SABLÉS MIT  
ORANGEN,  
CRANBERRY  
UND GEWÜRZEN**

Catwright Fudge  
pro 200 g (100 g = 8.45)





**EXKLUSIV****18.95**

**AMARETTI  
CHIOSTRO  
DI SARONNO**

190 g (100 g = 9.98)

**EXKLUSIV****37.50**

**NICOLAS FEUILLATTE BRUT  
EDITION MIKA  
CHAMPAGNE AOP\***

Frankreich, 75 cl (10 cl = 5.-)

**29.95**

**KAUGUMMI-  
AUTOMAT**

23 cm, 360 g  
(100 g = 8.32)

**49.-**

**WEIHNACHTS-BOX  
PRESTIGE KUSMI «LES  
VOYAGES EXTRAORDI-  
NAIRES» 48 TEEBEUTEL**

100 g

**29.90**

**POPCORN SHED**

Popcorn-Kit mit  
Gewürzen 625 g  
(100 g = 4.78)

**9.95**

**BOHNENKAFFEE  
ESPRESSO  
CLASSICO  
SIROCCO**

Dose 250 g  
(100 g = 3.98)

**ANGEKOMMEN**

# WEINE

20%

**46.90**

~~59.-~~  
**QUATTROMANI  
MERLOT**

TICINO DOC, SCHWEIZ  
75 cl (10 cl = 6.26)



20%

**18.95**

~~23.90~~  
**TENUTA DI  
BISERNO  
INSOGLIO DEL  
CINGHIALE**

TOSCANA IGP, ITALIEN  
75 cl (10 cl = 2.53)



20%

**21.50**

~~26.90~~  
**VINATTIERI  
RONCAIA  
RISERVA  
MERLOT**

TICINO DOC, SCHWEIZ  
75 cl (10 cl = 2.87)



20%

**34.90**

~~43.90~~  
**BRIVIO RIFLESSI  
D'EPOCA  
MERLOT**

TICINO DOC, SCHWEIZ  
75 cl (10 cl = 4.66)



25%

**14.95**

~~19.95~~  
**DOMAINES  
ROUVINEZ  
NEZ NOIR  
ASSEMBLAGE  
ROUGE**

VALAIS AOC, SCHWEIZ  
75 cl (10 cl = 2.-)



20%

**26.90**

~~33.90~~  
**DOMAINES  
ROUVINEZ  
LE TOURMENTIN**

VALAIS AOC, SCHWEIZ  
75 cl (10 cl = 3.59)



20%

**31.90**

~~39.90~~  
**JEAN-RENÉ  
GERMANIER  
CORNALIN**

VALAIS AOC, SCHWEIZ  
75 cl (10 cl = 4.26)

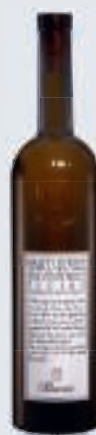


20%

**23.90**

~~29.90~~  
**BRIVIO BIANCO  
ROVERE**

TICINO DOC, SCHWEIZ  
75 cl (10 cl = 3.19)





25%

14.95

**19.95**  
**MAISON GILLIARD**  
**LA PORTE DE**  
**NOVEMBRE**  
**JOHANNISBERG**

VALAIS AOC, SCHWEIZ  
 75 cl (10 cl = 2.-)



15%

19.95

**23.50**  
**TENUTA**  
**DELL'ORNELLAIA**  
**LE VOLTE**

TOSCANA IGP, ITALIEN  
 75 cl (10 cl = 2.66)



BIO

25%

14.95

**19.95**  
**DOMAINES ROUVINEZ**  
**NEZ NOIR PETITE**  
**ARVINE BIO**

VALAIS AOC, SCHWEIZ  
 75 cl (10 cl = 2.-)



33%

19.95

**29.95**  
**FEUDI DI**  
**SAN MARZANO**  
**SESSANTANNI**

PRIMITIVO DI  
 MANDURIA DOP  
 ITALIEN  
 75 cl (10 cl = 2.66)



30%

15.95

**22.90**  
**CHÂTEAU**  
**CITRAN**

HAUT-MÉDOC AOP  
 FRANKREICH  
 75 cl (10 cl = 2.13)



31%

32.90

**47.90**  
**CHÂTEAU DE**  
**PRESSAC**

SAINT-ÉMILION  
 GRAND CRU AOP  
 FRANKREICH  
 75 cl (10 cl = 4.39)



21%

12.50

**15.95**  
**DONNAFUGATA**  
**ANTHILIA**  
**BIANCO**

SICILIA DOP, ITALIEN  
 75 cl (10 cl = 1.67)



21%

18.50

**23.50**  
**CERETTO**  
**BLANGÉ ARNEIS**

LANGHE AOP  
 ITALIEN  
 75 cl (10 cl = 2.47)



20%

43.90

**55.-**  
**BODEGAS AALTO**

RIBERA DEL DUERO DO  
 SPANIEN  
 75 cl (10 cl = 5.86)



20%

28.90

**36.50**  
**LOUIS JADOT**  
**POUILLY-**  
**FUISSÉ**

POUILLY-FUISSÉ AOP  
 FRANKREICH  
 75 cl (10 cl = 3.86)



CHAMPAGNE  
**PERRIER-JOUËT**



17%  
47.95 CHF  
~~57.95 CHF~~

Perrier-Jouët Grand Brut  
Champagne AOC  
France / 75 cl (10 cl = 6.40)



Fill your world with wonder

ENJOY RESPONSIBLY



# CHAMPAGNER

12%

**42.50**

**48.50**  
**MOËT & CHANDON**  
**BRUT IMPÉRIAL**  
**LIMITED EDITION**  
 CHAMPAGNE AOP  
 FRANKREICH  
 75 cl (10 cl = 5.67)



20%

**39.95**

**49.95**  
**LAURENT-PERRIER**  
**LA CUVÉE BRUT**  
 CHAMPAGNE AOP  
 FRANKREICH  
 75 cl (10 cl = 5.33)



12%

**49.50**

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



25%

**25.90**

**34.90**  
**TRIBAUT**  
**PREMIER CRU**  
**EXTRA BRUT**  
 CHAMPAGNE AOP  
 FRANKREICH  
 75 cl (10 cl = 3.46)



11%

**77.95**

**87.95**  
**RUINART**  
**ROSÉ**  
**SECOND SKIN**  
 CHAMPAGNE AOP  
 FRANKREICH  
 75 cl (10 cl = 10.40)



15%

**53.50**

**62.95**  
**R DE RUINART**  
**BRUT**  
 CHAMPAGNE AOP  
 FRANKREICH  
 75 cl (10 cl = 7.14)



15%

**79.95**

**94.95**  
**LAURENT-PERRIER**  
**CUVÉE ROSÉ BRUT**  
 CHAMPAGNE AOP  
 FRANKREICH  
 75 cl (10 cl = 10.66)



20%

**39.90**

**49.90**  
**LALLIER**  
**RÉFLEXION**  
**R.020**  
 CHAMPAGNE AOP  
 FRANKREICH  
 75 cl (10 cl = 5.32)



25%

**23.95**

**31.95**  
**MONTAUDON**  
**LA GRANDE**  
**ROSE**  
 CHAMPAGNE AOP  
 FRANKREICH  
 75 cl (10 cl = 3.20)



15%

**33.95**

**39.95**  
**CA' DEL BOSCO**  
**CUVÉE PRESTIGE**  
 FRANCIACORTA DOCG  
 ITALIEN  
 75 cl (10 cl = 4.53)



23%

**19.95**

**25.95**  
**BERLUCCHI**  
**CUVÉE**  
**IMPÉRIALE BRUT**  
 FRANCIACORTA DOCG  
 ITALIEN  
 75 cl (10 cl = 2.66)



20%

**13.50**

**16.95**  
**SENSI PROSECCO**  
**18K GOLD BRUT**  
 PROSECCO DOP  
 ITALIEN  
 75 cl (10 cl = 1.80)





BIS ZU

**25%**

**GROSSE AUSWAHL  
AN CHAMPAGNER**

Angebot nur solange Vorrat  
vom 1.12. bis zum 31.12.2025



**25%**

**44.90**

~~59.90~~

**PHILIPPONNAT BRUT  
ROYAL RESERVE**

CHAMPAGNE AOP, FRANKREICH  
75 cl (10 cl = 5.99)

\* Kein Weinverkauf an unter 16-Jährige. Preise in CHF. Preisänderungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten. Je nach Verfügbarkeit in den Manor Food Supermärkten.

**MANOR<sup>®</sup>**  
**FOOD**