

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:



MEERESFRÜCHTE

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

KÖNIGSKRABBEN-BEINE GEKOCHT*

Nordostatlantik
Preis pro 100 g

9.95

LANGUSTE FRISCH GEKOCHT*

Mittlerer Westatlantik
Preis pro 100 g

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 Amoulette 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.

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)



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, 30 g
68.- statt 85.- (20%) (100 g = 226.67)

JAKOBS-MUSCHELN UND FISCHE

9.95

JAKOBSNÜSSE OHNE ROGEN

Nordwestpazifik
Preis pro 100 g



20%

4.75

SEEZUNGE GANZ*

Nordostatlantik
Preis pro 100 g



5.95

WOLFSBARSCH

Nordostatlantik
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.

5.95

STEINBUTT GANZ

Nordostatlantik
Preis pro 100 g



LACHSTARTAR

5.95

LACHSTARTAR*

Norwegen, Zucht
Preis pro 100 g



DIE GESCHICHTE VON MANOR RAUCHLACHS 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

RAUCHLACHS ZITRONENPFEFFER

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



8.90

RAUCHLACHS 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**

GEFÜLLTER TRUTHAHN



1.

2.

1. Freilandkapaun aus der Auvergne
Weiss oder gelb, Frankreich, Preis pro 100 g 3.25

2. Freilandtrutzhahn aus Challans
Verpackt à ca. 3,1 kg, Frankreich, Preis pro 100 g 3.55

MIT MARRONI GEFÜLLTER TRUTHAHN, GEBRATENES 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 SÜSKARTOFFELN

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 Sterne-restaurant 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



1.

3.95

BRILLAT SAVARIN

Frankreich, ca. 500 g
Preis pro 100 g



2.



3.

1. **Brie mit 1,3% Trüffelanteil**, 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

3.95

MANGO XXL

Peru
Preis pro Stück

4.95

PITAHAYA GELB

Kolumbien, Ecuador
Je nach Anlieferung
Preis pro Stück

3.20

PAPAYA

Spanien, Brasilien
Je nach Anlieferung
Preis pro Stück

EXOTISCHE FRÜCHTE

WEIH-NACHTS-BÜCHE

29.50

**MOUSSE 3
SCHOKO-BÜCHE**

Hausgemacht, Schweiz
580 g (100 g = 5.09)

20.95

SCHWARZWALD-BÜCHE

Hausgemacht, Schweiz
500 g (100 g = 4.19)

20.95

HIMBEER-BÜCHE

Hausgemacht, Schweiz
500 g (100 g = 4.19)

EIN KLASSEK
IN DER
WEIHNACHTSZEIT:
DIE BÜCHE

Frisch &
hausgemacht

Diese leckeren Büches, 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.

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 & hausgemacht

17.50**PANETTONE PISTAZIE**

Schweiz, 500 g (100 g = 3.50)



Frisch & 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)



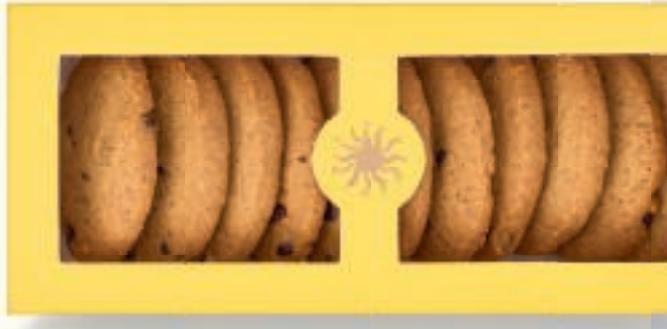
9.95

**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

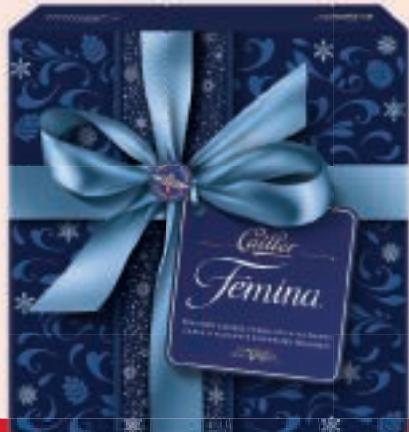
19.95

**LEONE SCHOKOLIERTE
HASELNÜSSE**

130 g (100 g = 15.35)

**29.95****CAILLER FÉMINA**

428 g (100 g = 7.-)

**64.95**

**LINDT CONNAISSEURS
COLLECTION DU CONFISEUR**

820 g (100 g = 7.93)



NEW

24.95**LA PERLA TRÜFFEL MIX**

300 g (100 g = 8.32)



NEW

13.95

**LINDT
SNOW
GLOBE MIX**

135 g (100 g = 10.34)

**22.95**

**ANTHON BERG SCHOKOLADEN-
LIKÖR-KOLLEKTION**

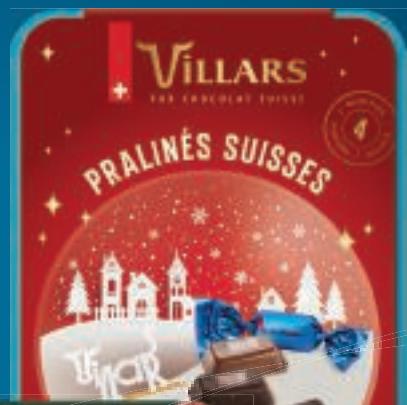
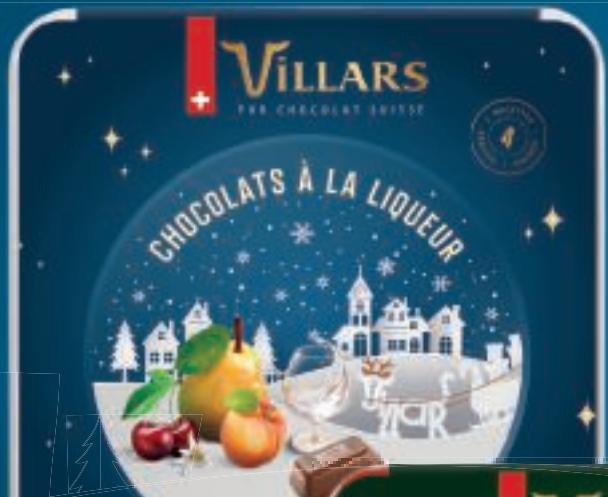
328 g (100 g = 7.-)





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)



19.95

**SUÁ MAESTÀ
BALSAMICO-
ESSIG**
250 ml (10 cl = 7.98)

14.95

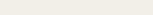
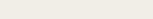
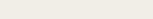
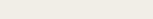
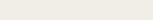
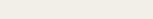
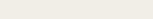
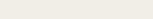
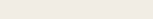
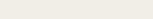
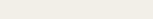
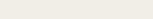
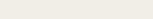
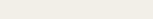
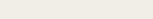
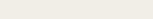
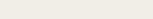
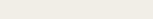
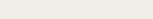
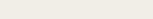
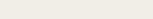
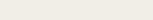
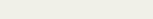
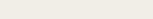
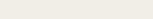
**LUTSCHER PIERROT
GOURMAND BOX**
262 g (100 g = 5.71)



**NEW
EXKLUSIV**

69.95

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





EXKLUSIV

18.95

**AMARETTI
CHIOSTRO
DI SARONNO**
190 g (100 g = 9.98)

**29.95**

**KAUGUMMI-
AUTOMAT**
23 cm, 360 g
(100 g = 8.32)



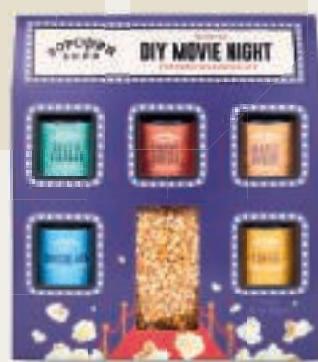
EXKLUSIV

37.50

**NICOLAS FEUILLATTE BRUT
EDITION MIKA
CHAMPAGNE AOP***
Frankreich, 75 cl (10 cl = 5.-)

**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**

**BOHNNENKAFFEE
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%

21.5026.90
**VINATTIERI
RONCAIA
RISERVA
MERLOT**TICINO DOC, SCHWEIZ
75 cl (10 cl = 2.87)

20%

34.9043.90
**BRIVIO RIFLESSI
D'EPOCA
MERLOT**TICINO DOC, SCHWEIZ
75 cl (10 cl = 4.66)

25%

14.9519.95
**DOMAINES
ROUVINEZ
NEZ NOIR
ASSEMBLAGE
ROUGE**VALAIS AOC, SCHWEIZ
75 cl (10 cl = 2.-)

20%

26.9033.90
**DOMAINES
ROUVINEZ
LE TOURMENTIN**
VALAIS AOC, SCHWEIZ
75 cl (10 cl = 3.59)

20%

31.9039.90
**JEAN-RENÉ
GERMANIER
CORNALIN**
VALAIS AOC, SCHWEIZ
75 cl (10 cl = 4.26)

20%

23.9029.90
**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-
FUSSIÉ
 POUILLY-FUSSIÉ 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



Angebot nur solange der Vorrat reicht. Verkauf von Wein, Bier und Cidre an unter 16-Jährige und von Spirituosen/Alkoholpops an unter 18-Jährige verboten.
Alkoholmissbrauch ist gesundheitsschädlich; alkoholische Getränke sollten massiv genossen werden.

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 (1 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[®]
FOOD