

# Manor

Speziell ausgewählt für den



\* Nur gültig bei Einsatz der Manor World Mastercard® oder der Manor Treuekarte in allen Manor Food Supermärkten. Nicht kumulierbar mit anderen Rabatten und Bons. Mastercard is a registered trademark, and the circles design is a trademark of Mastercard International Incorporated. Preisänderungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten.



EXKLUSIV MIT DER MANOR KARTE

# -20%

auf alle hausgemachten  
Fleischspießli\*

von Di, 24. 5.  
bis Mo, 4. 7. 2022

Mehr Inspirationen  
für die Grillsaison auf [manor.ch](https://manor.ch)

Gültig von Di, 24. 5. bis Mo, 4. 7. 2022



MANOR<sup>®</sup> FOOD  
SPECIAL EVERYDAY

\* Nur gültig bei Einsatz der Manor World Mastercard® oder der Manor Treuekarte in allen Manor Food Supermärkten bis am 4.7.2022. Nicht kumulierbar mit anderen Rabatten und Bons. Mastercard is a registered trademark, and the circles design is a trademark of Mastercard International Incorporated. \*\* In den Manor Food Märkten Baden, Chur, Rapperswil und Sargans nicht erhältlich.



## Nika Khabeishvili

Metzger und Fleischexperte, Manor Food Lausanne



**Wir stecken unser ganzes Können in die Herstellung unserer Spiessli, Steaks, Koteletts und Würste. Unser Fleisch ist von bester Schweizer Qualität, was unser Grillsortiment so einzigartig macht.**



**Unsere hausgemachten Grillspezialitäten sind deshalb so bekannt und beliebt, weil wir sie täglich frisch in unseren Metzgereien zubereiten.**

Bei uns finden Sie eine grosse Auswahl an Rezepten, die eigens von uns kreiert wurden – zum Beispiel mehr als zehn verschiedene hausgemachte Spiesslisorten. Meine Favoriten sind die Lammspiessli und die Schweinsfiletspiessli. Wir verwenden nur ausgewähltes Fleisch von bester Qualität, um Ihnen einen einmaligen Geschmack und eine unvergleichliche Zartheit zu bieten. Auch unsere Premium Cuts sind echte Stars auf dem Grill. Das köstliche Schweizer Angus-Rindskotelett wird vier Wochen lang in unserem Dry-Aged-Reifeschrank gereift. Selbstverständlich braucht ausgezeichnetes Fleisch wie dieses keine Marinade. Zu unseren Grillspezialitäten serviere ich am liebsten Salate und knuspriges Baguette.

**-20%\***



Frisch & hausgemacht  
**MANOR**®



**3.55\***  
4.45

**Manor Fleischspiessli\*\*  
hausgemacht**  
Schweiz, 100 g

**-20%\***



Frisch & hausgemacht  
**MANOR**®



**4.20\***

5.25

**Rindspiessli à la minute\*\*  
hausgemacht**  
Schweiz, 100 g



**-20% auf alle hausgemachten Fleischspiessli\***

# Hausgemachte Spiessli für den Grill

Entdecken Sie unsere vielen raffinierten Spiesslisorten. Die Fleischstücke dafür schneiden wir liebevoll von Hand, aus erlesenem Schweizer Fleisch von bester Qualität.

## BELIEBTER KLASSIKER

Rindfleischspiessli\*\*  
hausgemacht, Schweiz  
4.20\* statt 5.25, 100 g



## BESONDERS ZART

Manor Lammspiessli\*\*  
hausgemacht, Schweiz  
4.60\* statt 5.80, 100 g



## RASSIG, WÜRZIG, MEXIKANISCH

Spiessli mexikanisch\*\*  
hausgemacht, Schweiz  
1.80\* statt 2.30, 100 g



## BURGER- BÄLLCHEN

Spiessli Beefburger\*\*  
hausgemacht, Schweiz  
2.25\* statt 2.85, 100 g



## FEINSTES FILET

Schweinsfilet-Spiessli\*\*  
hausgemacht, Schweiz  
4.75\* statt 5.95, 100 g



## SOMMERLIEBE

Manor Pouletspiessli\*\*  
hausgemacht, Schweiz  
3.30\* statt 4.15, 100 g



# Zoom in

## BEEFBURGER HAUSGEMACHT

Unsere Beefburger in verschiedenen, einzigartigen Sorten gehören zu den Favoriten auf dem Grill. Wir bereiten Sie frisch im Haus zu – aus bestem Schweizer Rindfleisch und nach eigenen Rezepten.



### DER ITALIENER

Grana Padano und Rucola verleihen diesem Burger raffinierte Italianità. Beefburger mit Grana Padano und Rucola\*, hausgemacht, Schweiz  
2.85 pro 100 g

### DER KLASSIKER

Aus feinstem Schweizer Rindfleisch mit feinen Fasern durchzogen und deshalb sehr zart vom Grill. Beefburger nature\* hausgemacht, Schweiz  
2.75 pro 100 g

### DER ALPINE

Ein besonderer Leckerbissen mit feinstem Schweizer Rindfleisch, schmelzend cremigem Raclettekäse und frischen Peperonistücken. Beefburger à la Raclette\*, hausgemacht, Schweiz  
2.95 pro 100 g

### DER MEDITERRANE

Dieser aromatische Beefburger ist mit grünen Oliven verfeinert für ein mediterranes Geschmackserlebnis. Beefburger mit Oliven\* hausgemacht, Schweiz  
2.85 pro 100 g

**MANOR**<sup>®</sup>  
Frisch &  
hausgemacht

# Welche Chipolata darf es für Sie sein?

Entdecken Sie für Ihre Grillparty die Aromenvielfalt unserer hausgemachten Gourmet-Chipolatas, die Sie exklusiv nur bei uns finden. Jede Sorte überrascht und verwöhnt mit edlen Zutaten.

## AM LIEBSTEN NATURE

Schweinschipolata nature\*  
hausgemacht, Schweiz  
2.65 pro 100 g



## BITTE PFEFFRIG

Schweinschipolata mit Piment  
d'Espelette und grünem Pfeffer\*  
hausgemacht, Schweiz  
2.65 pro 100 g

## GERNE MEDITERRAN

Schweinschipolata  
mit Oliven und  
getrockneten Tomaten\*  
hausgemacht, Schweiz  
2.65 pro 100 g

## LIEBLING AUS LAMMFLEISCH

Lammchipolata mit Knoblauch\*  
hausgemacht, Schweiz  
2.65 pro 100 g

## HERRLICH ASIATISCH

Schweinschipolata Tandoori\*  
hausgemacht, Schweiz  
2.65 pro 100 g

## RAFFINIERT ANDERS

Schweinschipolata mit Aprikosen  
und Walliser Abricotine\*  
hausgemacht, Schweiz  
2.65 pro 100 g

Frisch & hausgemacht

MANOR\*\*  
Frisch &  
hausgemacht

# Die besten Stücke aus der Schweiz

Geniessen Sie mit unseren Premium Cuts allerhöchste Schweizer Fleischqualität. Wir schneiden diese besten Stücke immer frisch aus frischestem Schweizer Fleisch.



## SCHWEINSPLÄTZLI VOM HALS

Der Grillklassiker – schmackhaft und zart, dank feiner Marmorierung. Schweinsplätzli Hals Schweiz, verpackt à 4 Stück 1.70 pro 100 g



## LAMM- KOTELETTS

Aus dem Lammrücken geschnitten, saftig, kurze Grillzeit. Lammkotelett\*\* Schweiz 5.85 pro 100 g



## DRY-AGED- ENTRECÔTE

Das Fleisch der Angus-Rinder ist besonders zart und feinfaserig. Rindsentrecôte Dry Aged Swiss Angus\*, Schweiz 9.95 pro 100 g



## SPARERIBS

Sie sind die Lieblingsstücke der Grillfans. Am besten schmecken sie, wenn sie mit Honig oder BBQ-Sauce zubereitet werden. Schweins-Spareribs\*\*, Schweiz 2.85 pro 100 g



## DRY-AGED- KOTELETT

Ein Prachtstück: vom Schweizer Angus-Rind, am Knochen gereift. Saftig, weich und einzigartig im Geschmack. Rindskotelett Dry Aged Swiss Angus\*, Schweiz 8.95 pro 100 g



## HOHRÜCKEN- STEAK

Saftiges und sehr aromatisches Fleischstück – perfekt für den Grill. Rindshohrückensteak\*\* Schweiz 5.95 pro 100 g



# Couscous-Salat

Edle Fleischstücke vom Grill brauchen feine Begleiter. Dieser frische, mediterrane Couscous-Salat mit viel knackigem Gemüse ist schnell zubereitet und voller sommerlicher Aromen und Texturen.



Zubereitungszeit: 20 Min.

Kochzeit: 10 Min.

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 200 g Couscous
- 2 dl Wasser
- 1 Prise Fleur de Sel
- 1 EL Olivenöl
- 200 g Kichererbsen aus der Dose
- 20 Cherrytomaten
- 1 Gurke
- 1 Peperoni, gelb
- 1 Schalotte, gehackt
- 1 EL schwarze Oliven, entsteint
- 2 EL Petersilie und Pfefferminze, gehackt

## DRESSING:

- 2 EL Zitronensaft
- 1 EL weisser Balsamicoessig
- 1 EL Honig
- 4 EL Olivenöl
- 1 Prise Salz
- ½ EL Zitronenschale, abgerieben

## ZUBEREITUNG:

1. Couscous in eine Schüssel geben, das Wasser mit Salz aufkochen, das Olivenöl begeben und alles über den Couscous

giessen. Zugedeckt 10 Min. ziehen lassen. Mit einer Gabel auflockern und abkühlen lassen.

2. Tomaten, Gurken und Oliven in Scheiben und Peperoni in Würfel schneiden, mit dem Couscous vermischen. Kichererbsen, Kräuter und Schalotten begeben. Das Dressing mischen und über den Couscous geben. Alles gut vermengen und servieren.

TIPP: Für eine vegane Version ersetzen Sie den Honig durch Dattelsirup.





## DIE AUSWAHL VON PAOLO BASSO

Sommelier-Weltmeister 2013

	2022 – 2024		Reifung in französischen Eichenfässern
	14–16 °C		Merlot
	Dieser Wein ist für gesellige Momente und passt gut zu Pasta, Risotto, gebratenem Fleisch und natürlich Grilladen.		
	Ein Wein im Sinne der Tessiner Tradition, Merlot-Trauben aus den sonnigen Hügeln zu keltern. Er duftet nach schwarzen Beeren, mit einer verführerischen Note von Gewürzen. Am Gaumen ist er geschmeidig und harmonisch mit gut abgerundeten Tanninen und einem lang anhaltenden Abgang.		

WEICH UND FRUCHTIG  
IM GESCHMACK



-21%



**21.90**  
~~27.90~~  
**Brivio Touché  
Merlot**  
Ticino DOC 2018  
75 cl (10 cl = 2.92)



-22%



**16.95**  
~~22.-~~  
**J. R. Germanier  
Humagne  
Rouge Bio**  
Valais AOC 2020  
75 cl (10 cl = 2.26)



-20%



**17.95**  
~~22.50~~  
**Henri Badoux  
Aigle les Murailles  
Rouge**  
Chablais AOC 2019  
70 cl (10 cl = 2.57)



-30%



**8.95**  
~~12.95~~  
**Les Valentines  
Miss Valentine**  
Côtes de Provence  
AOC 2020  
75 cl (10 cl = 1.20)



-27%



**12.95**  
~~17.95~~  
**Château des  
Demoiselles**  
Côtes de Provence  
AOC 2020  
75 cl (10 cl = 1.73)



-30%



**13.95**  
~~19.95~~  
**Pasqua  
Ripasso**  
Ripasso della  
Valpolicella  
DOC 2019  
75 cl (10 cl = 1.86)



-26%



**13.95**  
~~18.95~~  
**Vinattieri  
Vecchia  
Masseria  
Merlot Rosso**  
Ticino DOC 2017  
75 cl (10 cl = 1.86)



## BEQUEME UND RASCH E LIEFERUNG

\* Für eine kostenlose Lieferung ist der Einkaufswert nach Abzug allfälliger Aktionsrabatte massgebend.

Lassen Sie sich Ihre Lieblingsweine schnell nach Hause liefern!

- Warenkorb bis CHF 200.–, Lieferung: CHF 14.90
- Warenkorb ab CHF 200.–, Lieferung gratis\*



Mehr Informationen auf  
[manor.ch/click-and-collect](http://manor.ch/click-and-collect)

Mehr als 1000 Weine erhältlich auf [manor.ch](http://manor.ch)

