

## SORTIMENT FEINKOST



### ALPENBLÜTEN-TOFFEES

Unsere Toffees sind in eine blumige Variante der allseits beliebten «Nidletäfel» und bergen ein buntes Bouquet von Bergblüten aus dem Landschaftspark Binntal. Die aus dem Mittelmeergebiet stammende Kornblume ist häufig auf Getreidefeldern anzutreffen und dient als Bioindikator wie stark die Felder gedüngt wurden. Die grellorange blühende Ringelblume ist eine der meistverwendeten Pflanzen der Kosmetikindustrie und wird deshalb auch intensiv kultiviert. Borretsch wird wegen des Geschmacks seiner Blätter auch als Gurkenkraut bezeichnet und findet traditionellerweise Verwendung in Salaten und Suppen.

**Zutaten:** Zucker (CH), Rahm\*, Butter\*, Apfelsaft\*, Honig\*, Orangen, Blütenmischung\* (Borretsch, Malven, Sonnenblumen, Ringelblumen, Dill, Melisse, Oregano, Kornblumen, Kapuzinerkresse) (\* Zutaten LP Binntal)

Einfüllgewicht: 100 g  
Art.N°: KLS/016/1  
Verkaufspreis: **CHF 12.-**



### ALPEN-MINESTRA

Minestra bezeichnet eine Suppe mit Einlage, also so etwas wie ein Eintopf. Jede italienische Region, jede Hausfrau hat ihr eigenes Rezept, das aber stets Saisongemüse enthält und Reis oder Pasta. Ihre Herkunft ist umstritten, die Ligurer behaupten, es sei ein typisches Seefahrergericht, andere Stimmen ordnen sie der Cucina povera (Arme-Leute-Küche) zu, denn in ihr würden Speisereste verarbeitet. Unsere Minestramischung enthält eine Auswahl von Wurzel- und Kohlgemüse aus dem benachbarten Erner Biogarten. Erwähnenswert ist der enthaltene Federkohl, eine frostharte Kohlart, die schon bei den Römern beliebt war und in den letzten Jahren ein Revival erleben durfte.

**Zutaten:** Trockengemüse\* (Zwiebeln, Karotten, Kartoffeln, Lauch, Sellerie, Wirz, Federkohl), getrocknete Pilze\*, getrocknete Tomaten\*\*, Kartoffelflocken\*\*, Salz, Maltodextrin\*\*, Hefeextrakt\*\*, Kräuter\* (Majoran, Oregano, Bohnenkraut, Borretsch, Thymian, Ysop, Liebstöckel), Gewürze (\* Zutaten CH Bio Knospe / \*\* Zutaten EU Bio Knospe)

Einfüllgewicht: 130 g (für 2 Liter Suppe)  
Art.N°: KLS/012/2  
Verkaufspreis: **CHF 12.-**



### CHUTNEY SAISONAL

Chutney ist eine konfitürenartige Sauce dessen Wurzeln in der indischen Küche des 5. Jahrhunderts v. Chr. zu finden ist und zu pikanten Gerichten serviert wird. Typische Zutaten sind Früchte, Gemüse, und Gewürze, die für Geschmacksrichtungen von süß-sauer bis scharf-pikant sorgen. Wir interpretieren Chutney neu für die heimische Küche, jeweils mit saisonalen Zutaten der Region.

Zutaten: Wechselnd je nach Saison

Einfüllgewicht: 220 g  
Art.N°: KLS/021/1  
Verkaufspreis: **CHF 10.-**



### CUVÉE ARAGON

Zusammen mit der Cave Biber haben wir unsere eigene Cuvée kreiert. Der lang vergessene Cornalin, auch als «alter Landroter» bekannt, wird in den letzten Jahren wieder vermehrt kultiviert. Der Humagne Rouge, der angeblich Anfang des 20. Jahrhunderts vom Aostatal ins Wallis kam, ist eine robuste, spät reifende Rebe die einen tanninreichen Wein ergibt. Die in der Kombination entstandene Rarität zeichnet sich aus durch einen violetten Schimmer, einen Duft nach Kirsche und einen feinen Waldbeerengeschmack auf der Zunge.

**Zutaten:** Cuvée aus Cornalin und Humagne Rouge, enthält Sulfite

75 cl, 13% Vol.  
Art.N°: CBI/001/1  
Verkaufspreis: **CHF 32.-**



## CUVÉE GESSINON

Unsere Weisswein-Assemblage besteht einerseits aus Chardonnay, die aus einer natürlichen Kreuzung von Pinot und Gouais Blanc entstand. Der Heida, auch als Païen oder Savagnin bekannt, wird auf einem der höchsten Weinberge Europas beim Walliser Bergdorf Visperterminen kultiviert. Die in der Kombination entstandene Rarität besticht in den jungen Jahren durch Aromen von Ananas, Litschi und Mango. Mit zunehmendem Alter gewinnt der Chardonnay Überhand mit seinen Zitrusnoten.

**Zutaten:** Cuvée aus Chardonnay und Heida, enthält Sulfite

75 cl, 13% Vol.  
Art.N°: CBI/019/1  
Verkaufspreis: **CHF 32.-**



## GOMMER CHOLERA

Dieser herzhaftes Gemüsekekchen ist eine ertümliche Walliser Spezialität die besonders im Winter beliebt war. Dem Volksmund zufolge bezieht sich der Name auf die Epidemie um 1830. Da wegen Ansteckungsgefahr niemand das Haus gern verliess, versuchte man angeblich etwas zu backen, mit Zutaten welche die meisten bäuerlichen Familien im Keller hatten.

**Zutaten:** Demeter Dinkelmehl, Butter (Wallis), Eier, Salz, Käse (Wallis), Demeter Kartoffeln, Lauch\*, Zwiebeln\*, Apfel\*, Gewürze, (\* Zutaten CH Bio Knospe)

Einfüllgewicht: 200 g  
Art.N°: KLS/025/2  
Verkaufspreis: **CHF 15.-**

Einfüllgewicht: 500 g  
Art.N°: KLS/025/1  
Verkaufspreis: **CHF 20.-**



## GOMMER ROGGENHÖRNLI

Unsere Pasta in Hörnli-Form ist aus echtem Gommer Roggenmehl gemacht, eine ertümliche Getreideart mit einem hohen Anteil an Vitaminen sowie Ballast- und Mineralstoffen. Es ist besonders widerstandsfähig was Temperatur- und Feuchtigkeitsschwankungen angeht und war einst das wichtigste Brotgetreide des Alpenraums. Mit der Industrialisierung wurde der Roggen von ertragsreichen Weizensorten verdrängt. Erst mit höherem Bewusstsein für Ernährung und Artenvielfalt hat das vergessene Korn in den letzten Jahren eine Wiedergeburt erlebt. Vermehrt sieht man nun auch im Goms bis auf 1'500 m.ü.M. wieder goldene Roggenfelder glänzen.

**Zutaten:** Gommer Roggenmehl, Urdinkelweissmehl\*, Urdinkelgriess\*, Freiland Eier (CH), Traubenkernmehl (LP Pfyng-Finges), (\* Zutaten CH Bio Knospe)

Einfüllgewicht: 250 g  
Art.N°: KLS/011/2  
Verkaufspreis: **CHF 12.-**



## GROBKÖRNIGER TAFELSENF MIT WILDBEEREN

Die ersten Rezepte für die Zubereitung von Tafelsenf gehen auf die Zeit der Römer zurück und enthalten neben gemahlene Senfkörnern Grundzutaten wie Traubenmost oder Essig, Wasser und Salz. Über Jahrhunderte blieb Senf neben Meerrettich das einzige verfügbare scharfe Gewürz in europäischen Küchen und war entsprechend weit verbreitet.

**Zutaten:** Apfelsaft (Bio Wallis), Walderdbeeren (Binntal), Senfpulver\*, Zucker, Apfelessig\*, Meersalz, Berberitze (Demeter Binntal), Wacholder (\* CH Bio Knospe)

Einfüllgewicht: 200 g  
Art.N°: KLS/023/3  
Verkaufspreis: **CHF 10.-**



## JOHANNIS-NUSS / SCHWARZE BAUMNUSS

Grüne Nüsse wurden schon in der Antike eingelegt oder zu Likör verarbeitet. Im Mittelalter wurden sie am Johannistag gepflückt, daher der Name «Johannisnüsse». Damit die unreifen Nüsse geniessbar werden, müssen diese über einen längeren Zeitraum eingelegt werden. Ähnlich dem Trüffel gilt die schwarze Nuss als kulinarische Kostbarkeit.

**Zutaten:** Unreife Baumnüsse (Wallis und Emmental), Zucker (CH), Apfelessig (CH), Weisswein (Wallis), Zitronen, Gewürze

Einfüllgewicht: 90 g  
Art.N°: KLS/004/1  
Verkaufspreis: **CHF 15.-**



## KAFFEE GRAND CRU LAMPOCOY

Die Kaffeerösterei Caffè Cervino in Naters stellt für uns eine eigene Röstung mit Bohnen aus Lampocoy, Guatemala her. Tiefgründig verwitterte Böden und ein spezifisches Mikroklima machen diese Arabica-Bohnen zum Gourmetkaffee. Fruchtbare Noten vereinen sich mit süßen Aromen von Karamell und Schokolade zu einem Erlebnis am Gaumen. Dank Direktimport erhält der Kaffeebauer einen Preis, der deutlich über dem Weltmarktpreis liegt und kann so mit aufwändigeren und umweltverträglicheren Anbaumethoden produzieren. Dies sichert die ausgezeichnete Qualität der Rohbohnen und faire Handelsbedingungen.

**Zutaten:** 100% Arabica Kaffee aus Lampocoy

Einfüllgewicht: 250 g  
Art.N°: CCN/024/I  
Verkaufspreis: **CHF 7.50**



## MURMELTIER-GEHACKTES

Das Alpenmurmeltier gehört in der Schweiz zum Jagdwild und wird auch «Mungg» genannt. Es lebt auf den tiefgründigen Almen und Weiden der Gebirge zwischen 900 und 2'500 m Höhe und bevorzugt sonnige Südhänge. Die stattlichen Nager machen den Alpenbewohnern durch ihren intensiven Tunnelbau das Leben schwer und stehen seit Jahrhunderten auf deren Speiseplan. Der wilde, erdige Geschmack des entfetteten Fleisches verleiht dem Gehackten eine eigenständige, herbe Note.

**Zutaten:** 200 g Murmeltier pro Glas\*, Walliser Tomaten, Zwiebeln\*, Trockengemüse\* (Zwiebeln, Karotten, Kartoffeln, Lauch, Sellerie, Wirsing, Federkohl), Rotwein, Gewürze (\* Zutaten LP Binntal)

Einfüllgewicht: 380 g (3-4 Portionen)  
Art.N°: KLS/015/I  
Verkaufspreis: **CHF 28.-**



## NOCINO / JOHANNISNUSSLIKÖR

Nocino ist ein dunkelbrauner Nusslikör aus Italien sowie dem Tessin, der als Digestif getrunken wird. Zur Mazeration werden die unreifen Nüsse in Grappa eingelegt und mit Gewürzen verfeinert. Die Walnüsse werden traditionellerweise in der Johannisnacht (23./24. Juni) gepflückt. Sie stehen somit in Verbindung mit den Kulturen zur Sonnenwende insbesondere dem Hexensabbat, der in Italien unter dem Walnussbaum vollzogen wurde.

**Zutaten:** Walliser Traubentrester, grüne Baumnüsse, Zucker, Himbeeren, Moosbeeren, Wacholder, Orangen, Zitronen, Gewürze

37.5 cl, 34% Vol., verkorkte Flasche  
Art.N°: KLS/013/I  
Verkaufspreis: **CHF 27.-**



## PESTO SAISONAL

Pesto ist eine ungekochte, pastose Sauce, die ihren Ursprung zu römischer Zeit in Genova hat. Typischerweise werden Kräuter, Nüsse und Knoblauch im Mörser zerstoßen, mit Käse und Öl vermischt und zu Pastagerichten serviert. Die handgeschnittenen Zutaten für unsere Pesto-Kreationen werden kurz und schonend erhitzt für eine bessere Haltbarkeit und eine vollmundige Geschmacksnote.

**Zutaten:** Wechselnd je nach Saison

Einfüllgewicht: 190 g  
Art.N°: KLS/022/I  
Verkaufspreis: **CHF 10.-**



## PIKANTER TAFELSENF MIT APFEL UND MINZE

Die ersten Rezepte für die Zubereitung von Tafelsenf gehen auf die Zeit der Römer zurück und enthalten neben gemahlene Senfkörnern Grundzutaten wie Traubenmost oder Essig, Wasser und Salz. Über Jahrhunderte blieb Senf neben Meerrettich das einzige verfügbare scharfe Gewürz in europäischen Küchen und war entsprechend weit verbreitet.

**Zutaten:** Apfelsaft (Bio Wallis), Apfel (Binntal), Senfpulver\*, Apfelessig\*, Meersalz, Minze (Demeter Binntal), Chili, (\* CH Bio Knospe)

Einfüllgewicht: 200 g  
Art.N°: KLS/023/I  
Verkaufspreis: **CHF 10.-**







## PIKANTES TANNENSPIZZEN-JELLY

Die immergrüne Tanne ist in vielen Kulturen Symbol für Geburt und Wieder-auferstehung. Seit dem späten Mittelalter werden im Frühjahr ihre hellgrünen Spitzen – auch Maigrün genannt – gesammelt und meist zu Sirup verarbeitet. Einerseits wegen dem unverwechselbaren Geschmack und als günstige Alternative zu den damals relativ teuren Süsstoffen wie Mineralzucker und Honig.

**Zutaten:** Hochstammäpfel\*, Tannenspitzen\*, Zucker (CH), Minze\*, Eisenkraut\*, Zitronen, Apfelpektin, Chili (\* Zutaten LP Binntal)

Einfüllgewicht: 200 g  
Art.N°: KLS/007/I  
Verkaufspreis: **CHF 13.–**



## RINGELBLUMEN-KÜRBISSUPPE

Kürbis und Ringelblumen – beide gedeihen seit Jahrhunderten in den Walliser Gärten. Das ganze verhexen wir mit einem Hauch orientalischer Gewürze, wie dies unsere Vorfahren auch schon taten. Der Kürbis aus der Familie der Beeren gehört zu den ältesten und vielseitigsten Kulturpflanzen. Ursprünglich in Südamerika und Afrika daheim, kam er früh nach Europa und wurde kultiviert. So liess Karl der Grosse schon im 9. Jahrhundert Flaschenkürbisse, auch «Kalebassen» genannt, in den kaiserlichen Krongütern anbauen.

**Zutaten:** Kürbis\*, Zwiebeln\*, Tomaten, Trockengemüse\* (Zwiebeln, Karotten, Kartoffeln, Lauch, Sellerie, Wirsing, Federkohl), Rapsöl, Apfelsaft\*, Ringelblumen\*, Salz, Gewürze (\* Zutaten LP Binntal)

Einfüllgewicht: 680 g (2 - 4 Portionen)  
Art.N°: KLS/008/I  
Verkaufspreis: **CHF 14.–**



## ROGGENTULPEN SALZIG

Für unser Biskuit haben wir Roggen von naturnah bewirtschafteten Äckern in Grenchols gewählt. Diese anspruchslose und widerstandsfähige Getreideart ist reich an wertvollen Vitaminen sowie Ballast- und Mineralstoffen. Auf den besagten Feldern der Chalberweid blüht jedes Jahr in der zweiten Hälfte des Monats Mai eine einzigartige lokale Wildblume: Die Grängjer Tulpe (lat.: *Tulipa grengiolensis*). Wir haben ihr dieses Gebäck gewidmet, denn sie steht stellvertretend für eine ertümliche und nachhaltige Landwirtschaft, die einen aktiven Beitrag zur Erhaltung der Biodiversität leistet.

**Zutaten:** Roggenschrot, Roggenmehl, Butter, Alpenkräuter

Einfüllgewicht: 120 g  
Art.N°: KLS/020/2  
Verkaufspreis: **CHF 10.–**



## ROGGENTULPEN SÜSS

Für unser Biskuit haben wir Roggen von naturnah bewirtschafteten Äckern in Grenchols gewählt. Diese anspruchslose und widerstandsfähige Getreideart ist reich an wertvollen Vitaminen sowie Ballast- und Mineralstoffen. Auf den besagten Feldern der Chalberweid blüht jedes Jahr in der zweiten Hälfte des Monats Mai eine einzigartige lokale Wildblume: Die Grängjer Tulpe (lat.: *Tulipa grengiolensis*). Wir haben ihr dieses Gebäck gewidmet, denn sie steht stellvertretend für eine ertümliche und nachhaltige Landwirtschaft, die einen aktiven Beitrag zur Erhaltung der Biodiversität leistet.

**Zutaten:** Roggenschrot, Roggenmehl, geröstetes Roggenbrot (Roggenschrot, Natursauerteig, Salz), Butter, Zucker, Eier, Salz

Einfüllgewicht: 120 g  
Art.N°: KLS/020/2  
Verkaufspreis: **CHF 10.–**



## SONNENBLUMEN-KNOSPEN IN VERJUS-SIRUP

Die ersten Samen der Sonnenblume wurden 1552 von spanischen Seefahrern von Amerika nach Europa gebracht, wo sie seit dem 17. Jh. vorwiegend als Speisepflanze angebaut wird. Verjus ist der Saft der unreifen Trauben und wird bereits 400 v. Chr. von Hippokrates erwähnt. In den letzten Jahrzehnten wurden aus manchem Interesse an Verjus die unreifen Trauben als Dünger liegengelassen.

**Zutaten:** Sonnenblumen-Knospen (LP Binntal)\*, Verjus (Wallis)\*, Zucker\*, Apfelessig\*, Salz\*\*, Gewürze\*\* (\* Zutaten CH Bio Knospe / \*\* Zutaten EU Bio Knospe)

Abtropfgewicht: 140 g  
Art.N°: KLS/005/I  
Verkaufspreis: **CHF 15.–**





## STEINBOCK-HAUSWURST MIT VOGELBEEREN

Die Hauswurst – eine luftgetrocknete, nicht geräucherte Rohwurst – ist die Walliser Variante des Landjägers. Nach altem Brauch wurde die Hauswurst für den Bürgertrunk am Berchtoldstag bereitet und an die Einwohner verteilt. Früher ein praktischer Proviant bei der Feldarbeit und in den Weinbergen, erfreut sich die Trockenwurst heute grosser Beliebtheit beim Wandervolk. Der wild-würzige Geschmack des Steinbocks und das bitter-süsse Aroma der Vogelbeere verleihen unserer Wurst eine ungewohnte, eigenständige Note.

**Zutaten:** 35% Steinbock\*, 25% Hirsch\*, 30% Schwein\*, Rotwein, wilde Vogelbeeren\*, Marc de Dôle, Salz, Nitrit, Gewürze (\* Zutaten LP Binntal)

2 Stück à je ca. 110g  
Art.N°: MBE/018/1  
Verkaufspreis: **CHF 18.–**



## TAFELSENF MIT KRÄUTERN UND HONIG

Die ersten Rezepte für die Zubereitung von Tafelsenf gehen auf die Zeit der Römer zurück und enthalten neben gemahlene Senfkörnern Grundzutaten wie Traubenmost oder Essig, Wasser und Salz. Über Jahrhunderte blieb Senf neben Meerrettich das einzige verfügbare scharfe Gewürz in europäischen Küchen und war entsprechend weit verbreitet.

**Zutaten:** Apfelsaft (Bio Wallis), Honig (Binntal), Senfpulver\*, Apfelessig\*, Meersalz, Kräuter (Demeter Binntal), Kurkuma, (\* CH Bio Knospe)

Einfüllgewicht: 200g  
Art.N°: KLS/023/2  
Verkaufspreis: **CHF 10.–**



## TRAUBENKERN-HÖRNLI

Hörnli sind eine urtypische Schweizer Pasta-Sorte und allseits bekannt dank dem weit verbreiteten Gericht «Ghackets mit Hörnli». Unsere Hörnli aus Urdinkel- und Traubenkernmehl zeichnen sich besonders durch ihren herzhaften, körnigen Geschmack aus. Das dunkelbraune Traubenkernmehl ist ein Nebenprodukt aus der Gewinnung von Traubenkernöl und hat einen herzhaften, kernigen Geschmack. Der enthaltene Urdinkel ist ein geschützter Begriff und wurde 1996 von der IG Dinkel ins Leben gerufen, um dessen Anbau zu fördern. Er bezeichnet alte Schweizer Dinkelsorten, die nicht mit Weizen gekreuzt wurden und in ihren angestammten Anbaugebieten nach den Richtlinien von IP Suisse und Bio Suisse kultiviert und verarbeitet werden.

**Zutaten:** Urdinkelweissmehl (CH, Bio), Urdinkelgriess (CH, Bio), Freilandei (CH), Traubenkernmehl (LP Pfyn-Finges)

Einfüllgewicht: 250g (für 3-4 Portionen)  
Art.N°: KLS/011/1  
Verkaufspreis: **CHF 12.–**



## WALLISER BIO-KETCHUP

In einem Glas unseres Bio-Ketchup stecken über ein halbes Kilo frische Walliser Tomaten, welche zusammen mit einem Apfel eingekocht werden bis die ideale Konsistenz und der optimale Geschmack erreicht sind. Wie alle unsere Produkte enthält es weder Verdickungsmittel noch andere chemische Zusatzstoffe.

**Zutaten:** Walliser Tomaten\*, Hochstammäpfel\*, Birnendicksaft\*, Zwiebeln\*, Apfelmünze\*, Salz\*\*, Gewürze\*\* (\* Zutaten CH Bio Knospe / \*\* Zutaten EU Bio Knospe)

Einfüllgewicht: 200g  
Art.N°: KLS/002/2  
Verkaufspreis: **CHF 9.–**



## WALLISER HOCHSTAMM-ZWETSCHGEN IN CORNALIN

Die Vegetationsphase in den Bergen ist sehr intensiv und kurz. Innert kürzester Zeit fallen grosse Mengen Obst an, welche für den Rest des Jahres haltbar gemacht werden müssen. Eine beliebte Methode in der trockenen Walliser Luft ist das Trocknen. Um diese Trockenfrüchte zu veredeln hatten schon unsere Vorfahren aus Wein, Zucker und Gewürzen leckere Marinaden gekocht.

**Zutaten:** Hochstammzwetschgen getrocknet, Rotwein Cornalin (Wallis), Zucker (CH), Apfelessig (CH), Gewürze

Abtropfgewicht: 180g  
Art.N°: KLS/006/1  
Verkaufspreis: **CHF 13.–**





## WILDKRÄUTER-DRESSING

Neben all den unkonventionellen Kreationen, bemühen wir uns auch die alltäglichen Speisen eine Spur charaktervoller umzusetzen. In diesem Sinne haben wir ein reichhaltiges Bio-Dressing mit Jogurt, Ei und allerlei Kräutchen aus Wald und Wiese entwickelt. Die frische Note des Jogurts wird ergänzt durch den herben Geschmack der Kräuter. Besonders erwähnenswert ist die Génépi, zu deutsch «Schwarze Edelraute», eine unscheinbare, krautige Pflanze, die in felsigen Höhenlagen wächst. Da der Anteil der einzelnen Wildkräuter je nach Saisonsaison etwas variiert, schmeckt unser Dressing je nach Jahreszeit etwas unterschiedlich.

**Zutaten:** Rapsöl, Apfelessig, Jogurt\*, Eier\*, Zwiebeln\*, Walliser Wildkräuter\* (Bärlauch, Brennesseln, guter Heinrich, Quendel, Beinwell, Spitzwegerich, Schafgarbe, Wiesensalbei), Senf, Gewürze (\* Zutaten LP Binntal)

375 ml, verkorkte Flasche

Art.N°: KLS/O10/I

Verkaufspreis: **CHF 13.-**



## WILD TERRINE MIT GEMSE

Die Blütezeit der Terrinen begann in der Renaissance. Damals wurden alle erdenklichen Tiere wie Spatzen, Dachse, Wiesel oder Füchse zu Pasteten und Terrinen verarbeitet. Wir berufen uns auf diese Tradition und haben eine Gemsterrine kreiert. Unsere Gemen stammen von den Jägern unseres Vertrauens in der Region.

**Zutaten:** 20% Gemsfleisch\*, 20% Hirschfleisch\*, 15% Schweinefleisch\*, 15% Schweinefett\*, 10% Hirschleber\*, Zwiebeln\*, Äpfel\*, Zwetschgen getrocknet\*, Walliser Rotwein, Rahm, Traubentrester, Salz, Gewürze (\*Zutaten LP Binntal)

Einfüllgewicht: 340 g (4 - 8 Portionen)

Art.N°: KLS/009/I

Verkaufspreis: **CHF 18.-**



# BESTELLFORMULAR FEINKOST

MENGE	ART.N°	PRODUKT	PREIS / EINHEIT	PREIS x MENGE
_____	KLS/016/1	Alpenblüten-Toffees	CHF 12.- / 100 g	CHF _____
_____	KLS/012/2	Alpen-Minestra	CHF 12.- / 130 g	CHF _____
_____	KLS/021/1	Chutney saisonal	CHF 10.- / 220 g	CHF _____
_____	CBI/001/1	Cuvée Aragnon	CHF 32.- / 75 cl	CHF _____
_____	CBI/019/1	Cuvée Gessinon	CHF 32.- / 75 cl	CHF _____
_____	KLS/025/2	Gommer Cholera 200 g	CHF 15.- / 200 g	CHF _____
_____	KLS/025/1	Gommer Cholera 500 g	CHF 20.- / 500 g	CHF _____
_____	KLS/011/2	Gommer Roggenhörnli	CHF 12.- / 250 g	CHF _____
_____	KLS/023/3	Grobkörniger Tafelsenf mit Wildbeeren	CHF 10.- / 200 g	CHF _____
_____	KLS/004/1	Johannis-Nuss / Schwarze Baumnuß	CHF 15.- / 90 g	CHF _____
_____	CCN/024/1	Kaffee Grand Cru Lampocoy	CHF 7.50 / 250 g	CHF _____
_____	KLS/015/1	Murmeltier-Gehacktes	CHF 28.- / 380 g	CHF _____
_____	KLS/013/1	Nocino / Johannisnuss-Likör	CHF 27.- / 375 ml	CHF _____
_____	KLS/022/1	Pesto saisonal	CHF 10.- / 190 g	CHF _____
_____	KLS/023/1	Pikanter Tafelsenf mit Apfel und Minze	CHF 10.- / 200 g	CHF _____
_____	KLS/007/1	Pikantes Tannenspitzen-Jelly	CHF 13.- / 200 g	CHF _____
_____	KLS/008/1	Ringelblumen-Kürbissuppe	CHF 14.- / 680 g	CHF _____
_____	KLS/021/1	Roggen-Tulpen salzig	CHF 10.- / 120 g	CHF _____
_____	KLS/020/1	Roggen-Tulpen süß	CHF 10.- / 120 g	CHF _____
_____	KLS/005/1	Sonnenblumen-Knospen in Verjus-Sirup	CHF 15.- / 140 g	CHF _____
_____	MBE/018/1	Steinbock-Hauswurst mit Vogelbeeren	CHF 18.- / 220 g	CHF _____
_____	KLS/023/2	Tafelsenf mit Kräutern und Honig	CHF 10.- / 200 g	CHF _____
_____	KLS/011/1	Traubenkern-Hörnli	CHF 12.- / 250 g	CHF _____
_____	KLS/002/2	Walliser Bio-Ketchup	CHF 9.- / 200 g	CHF _____
_____	KLS/006/1	Walliser Hochstamm-Zwetschgen in Cornalin	CHF 13.- / 180 g	CHF _____
_____	KLS/010/1	Wildkräuter-Dressing	CHF 13.- / 375 ml	CHF _____
_____	KLS/009/1	Wildterrinen mit Gemse	CHF 18.- / 340 g	CHF _____
<b>TOTAL *</b>				CHF _____

Vorname .....

Name .....

Strasse / Nr. ....

PLZ / Ort .....

E-Mail .....

Tel. ....

Unterschrift .....

\* Zuschlag für Porto A-Post und Verpackung: CHF 11.- (bis 2 kg), CHF 13.- (bis 10 kg), CHF 25.- (bis 30 kg)  
Lieferungen nur an Adressen in der Schweiz

**ZAHLUNGSKONDITIONEN**  
Auf Rechnung zahlbar innerhalb 20 Tagen (Einzahlungsschein der Lieferung beiliegend)

**BESTELLUNGEN**  
Per Mail  
feinkost@klausleuenberger.ch  
Per Telefon  
+41 79 262 79 56  
Per Post  
Klaus Leuenberger Speisewerk, Binntalstrasse 1, 3995 Ernen  
Online  
<https://www.landschaftspark-binntal.ch/de/shop/produkte/klaus-leuenberger.php>