

Liebe Geniessende von Feinem und Zartem.

Die Festtage stehen vor der Tür. Bestimmt planen auch Sie einen festlichen Gaumenschmaus. Da darf natürlich etwas Feines und Zartes von Fischer nicht fehlen. Zum Beispiel ein Stück gut gelagertes Entrecôte, ein feines Fondue Chinoise oder sogar ein goldprämiiertes Quick-Nussschinkli?

Was immer Sie zubereiten möchten, wir erfüllen Ihnen (fast) all Ihre Fleisch-Wünsche. – Fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne.

Wir bitten Sie, Ihre Bestellung bis am 16. Dezember bei uns abzugeben. Wir reservieren die extrafeinen Spezialstücke nach deren Bestelleingang.

Für Ihr Vertrauen danken wir Ihnen herzlich und wünschen Ihnen und Ihren Lieben frohe Festtage und ein zartes und feines 2020.

Fleischfachgeschäft Fischer AG
Remo Meier und Mitarbeiter



Öffnungszeiten

Weihnachtswoche 2019

Mo	23.12.	8.00 – 12.00 Uhr	14.00 – 18.30 Uhr
Di	24.12.	7.30 – 15.00 Uhr	durchgehend
Mi	25.12.	Geschlossen	
Do	26.12.	Geschlossen	
Fr	27.12.	8.00 – 12.00 Uhr	14.00 – 19.00 Uhr
Sa	28.12.	7.30 – 15.00 Uhr	durchgehend
So	29.12.	Geschlossen	

Neujahrwoche 2020

Mo	30.12.	8.00 – 12.00 Uhr	14.00 – 18.30 Uhr
Di	31.12.	7.30 – 15.00 Uhr	durchgehend
Mi	1.1.	Geschlossen	
Do	2.1.	Geschlossen	
Fr	3.1.	8.00 – 12.00 Uhr	14.00 – 19.00 Uhr
Sa	4.1.	7.30 – 15.00 Uhr	durchgehend

Herzlichen Dank

Für Ihre geschätzten Einkäufe, die sympathischen Begegnungen und die vielen netten Rückmeldungen danken wir Ihnen von Herzen.

Ein grosses Danke geht deshalb auch an unsere Mitarbeitenden, die uns tatkräftig unterstützen um Ihre Wünsche zu erfüllen.

Im Laden bedienen Sie Mirko Zürcher (Stv. Geschäftsführer), Margot Vogt, Evelyne Wanner, Sonja Steffen, Beatrice Fräulin, Gaby Zwicky, Felipe Frikart, Carmela Wyssenbach, Rinor Aziri, Mélanie Meier, Monika Flury.

In der Produktion arbeiten für Sie Eugen Vogt, Franz Fischer, Adem Beshir, Marc Kohler, Alen Mumdzic.

Merci. Remo Meier



Geheimtipp von Fischer:

In der Metzgerbox vor unserem Laden und an der Hauptstrasse 40 in Zuchwil finden Sie rund um die Uhr Spezialitäten für Weihnachten.

Name _____

Strasse _____

Ort _____

Telefon _____

wird abgeholt am _____

Bestellung bitte bis Montag, 16. Dezember 2019 im Laden abgeben, oder via eMail an info@fachgeschaeft.ch senden.

Ich bestelle folgendes

Ich bestelle folgendes

_____ Geschenk-Gutschein im Wert von Fr. _____

Unsere Festtagsangebote

Vorspeisen:

- Pasteten und Terrinen
- Geräucherter Lachs
- Geräucherte Forellen
- Rohschinken und Trockenfleisch
- Salami

Spezialitäten:

- Braten vom Rind, Kalb und Schwein, alles aus eigener Verarbeitung
- Schweins- oder Kalbsfilet im Teig, natürlich hausgemacht
- Edelstücke vom Rind, Kalb und Schwein (Entrecôte, Steaks, Filets, Plätzli) alles mind. 4 Wochen gelagert
- Metzger-Pastetfüllung – fix fertig
- Kasselerbraten

Lamm | Geflügel | Kaninchen:

- Lammgigot
- Lammrückenfilets
- Lammracks, Koteletten
- Diverse Pouletteile frisch aus dem Seeland
- Frische Kaninchen, ganze oder halbe (geschnitten)

Schinken:

- Quick-Nusschinkli goldprämiert, fix fertig gekocht **auf Wunsch in Geschenkpackung**
- Juraschinken ohne Bein goldprämiert, etwa 6 kg
- Saftschinken goldprämiert, etwa 3–3,5 kg pro Stück beides zum selber wärmen im Ofen

Heisse Schinken können am 24. Dezember zwischen 15.30 und 16.00 Uhr im Laden im 1. UG (Einstellhalle) im Wärmebehälter abgeholt werden.

Fonduespezialitäten | Tischgrill:

- Chinoise, vom Schwein, Rind, Kalb, Geflügel
- Bourguignonne
- Bouilli-Boeuf
- Tischgrill, vom Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Lamm
- Tartarenhut... etc.

Dazu sind etwa 20 verschiedene Saucen erhältlich.

Geschenktipp von Fischer:

Wir haben auch tolle Gutscheine im chicen Design. Ein feines Geschenk nicht nur für Kunden und Mitarbeitende. – Auch Ihre Lieben werden sich freuen.