

## Liebe Geniessende von Feinem und Zartem.

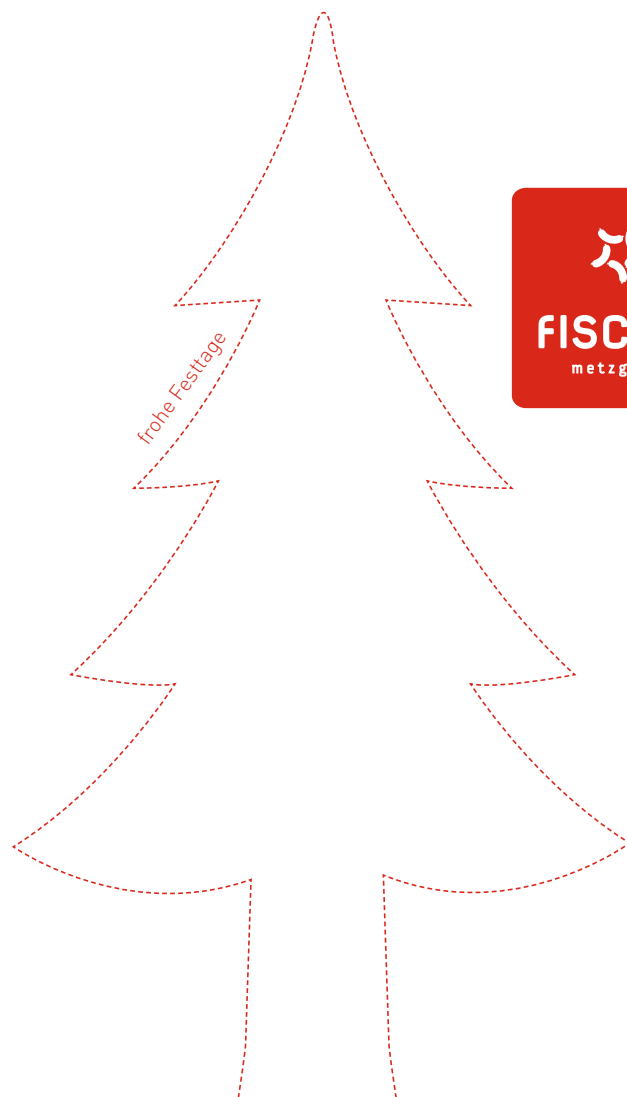
Die Festtage stehen vor der Tür. Bestimmt planen auch Sie einen festlichen Gaumenschmaus. Da darf natürlich etwas Feines und Zartes von Fischer nicht fehlen. Zum Beispiel ein Stück gut gelagertes Entrecôte, ein feines Fondue Chinoise oder sogar ein goldprämiiertes Quick-Nusschinkli?

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 17. 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 2019.

Fleischfachgeschäft Fischer AG  
Remo und Mélanie Meier  
und Mitarbeiter



### Öffnungszeiten

#### Weihnachtswoche 2018

Mo	17.12.	8.00 – 12.00 Uhr	14.00 – 18.30 Uhr
Di	18.12.	8.00 – 12.00 Uhr	14.00 – 18.30 Uhr
Mi	19.12.	Geschlossen	
Do	20.12.	8.00 – 12.00 Uhr	14.00 – 18.30 Uhr
Fr	21.12.	8.00 – 12.00 Uhr	14.00 – 18.30 Uhr
Sa	22.12.	7.30 – 16.00 Uhr	durchgehend
So	23.12.	Geschlossen	

#### Altjahrswoche 2018

Mo	24.12.	7.30 – 16.00 Uhr	durchgehend
Di	25.12.	Geschlossen	
Mi	26.12.	Geschlossen	
Do	27.12.	8.00 – 12.00 Uhr	14.00 – 18.30 Uhr
Fr	28.12.	8.00 – 12.00 Uhr	14.00 – 18.30 Uhr
Sa	29.12.	7.30 – 16.00 Uhr	durchgehend

#### Neujahrswche 2019

Mo	31.12.	7.30 – 16.00 Uhr	durchgehend
Di	1.1.	Geschlossen	
Mi	2.1.	Geschlossen	

Ab Do wieder normale Öffnungszeiten

### 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, Dafina Perkolaj, Felipe Frikart, Carmela Wyssenbach.

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

Merci.  
Remo, Mélanie und Théo Meier



#### Geheimtipp von Fischer:

In der Metzgerbox vor unserem Laden und an der Bleichenbergstrasse in Biberist finden Sie rund um die Uhr Spezialitäten für Weihnachten.

Name \_\_\_\_\_

Strasse \_\_\_\_\_

Ort \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_

wird abgeholt am \_\_\_\_\_

Bestellung bitte bis Montag, 17. Dezember 2018 im Laden abgeben, oder via eMail an [info@fachgeschaeft.ch](mailto:info@fachgeschaeft.ch) senden.

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-Pastetlifüllung – fix fertig
- Kasselerbraten

### Lamm | Geflügel | Kaninchen:

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

### Schinken:

- Quick-Nussschinkli 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.