

# SPEZIALITÄTEN-METZG SPIESS LENZERHEIDE



## SPIESS AKTIONS BESTELLFORMULAR – Herbst 2022

### SPEZIALANGEBOT VOM 14. – 29. OKTOBER 2022 BÜNDNER ALP-LÄMMER „DAS BESTE VOM FEINSTEN“

Vertrauen Sie unseren Bauern und Ihrer Metzgerei –  
Geniessen Sie feinstes Lammfleisch von den Bündner Alpen.

Zum Tiefkühlen sehr geeignet.

#### Bestellung für:

Vorname:			
Name:			
Strasse:			
PLZ:		Ort:	
Telefon:			
E-Mail:			

Einzelne Stücke:	in Fr.	Menge	
Gigôts mit Bein	39.–		kg
Braten Schulter ohne Bein	35.–		kg
Koteletts	58.–		kg
Voressen ohne Bein	33.50		kg
Voressen mit Bein	14.50		kg
Lammbratwurst, 160gr.	3.90		Stück

Achtung:			
ganze Lämmer (ca. 20–22 kg) oder halbe Lämmer (ca. 10–12 kg) wie gewachsen zum Mitnehmen	21.50/kg		ganz
			halb
oder ganze und halbe Lämmer zerlegt, portioniert nach Ihren Wünschen	24.50/kg		ganz
			halb
Zuschlag für vakuumieren/anschreiben	1.30		
VAC Säcke	-.40/ Stück		

**Bemerkungen:**

---

**Ort, Datum und Unterschrift:**

---

Metzgerei Spiess GmbH, Voa Principala 34, 7078 Lenzerheide/Lai/GR  
Tel. 081 385 10 20, Fax 081 385 10 21  
E-Mail: [mail@metzgerei-spiess.ch](mailto:mail@metzgerei-spiess.ch), Homepage: [www.metzgerei-spiess.ch](http://www.metzgerei-spiess.ch)

**AUSFÜLLEN UND  
PER E-MAIL  
ODER FAX  
RETOURNIEREN**

Fax. 081 385 10 21

**BESTELLEN SIE  
PER TELEFON**

Tel. 081 385 10 20

Bündner Alp-Lämmer, geboren und artgerecht aufgewachsen im sonnigen, hochalpinen Gebiet. Zwischen Ende Mai und September weiden die Lämmer – unter Aufsicht eines Hirten – hoch oben in der schönen Bergwelt, auf den saftigen Alpwiesen. Als Ergänzung der hochwertigen, saftigen Alpenflora stehen den Lämmern Leckschalen mit den nötigen Mineralsalzen zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen  
Ihr Metzgerei Spiess Team

[www.metzgerei-spiess.ch](http://www.metzgerei-spiess.ch)

