



**Von Hand mit Verstand**  
Beste Fleischqualität aus  
der Region

# Willkommen bei der Lüthi Metzgerei

Seit Generationen steht die Lüthi Metzgerei für erstklassige Fleischqualität, echtes Handwerk und persönliche Beratung. Unsere Leidenschaft gilt der Regionalität und dem traditionellen Metzgerhandwerk. Wir pflegen einen engen Kontakt zu unseren Bauern und wissen genau, woher unser Fleisch stammt – denn wir kennen unsere Lieferanten persönlich. Unser Team vereint langjährige Erfahrung mit Freude am Beruf und gibt sein Wissen engagiert an die nächste Generation weiter.

## Herzlich willkommen – wo Handwerk auf Vertrauen trifft.

Qualität hat ihren Ursprung – und den kennen wir persönlich. Wir wählen unser Vieh mit grösster Sorgfalt aus, setzen auf kurze Transportwege und garantieren so Frische und Nachhaltigkeit. Unsere handwerkliche Verarbeitung bewahrt den vollen Geschmack und sorgt für eine respektvolle Nutzung des ganzen Tieres.

Zudem engagieren wir uns für unsere Region: **Wir unterstützen lokale Vereine und soziale Projekte.**





# Von Hand ausgesucht Beste Qualität aus der Region

Unser persönlicher Vieheinkauf ist unser Markenzeichen. Wir beziehen unser Fleisch direkt von ausgewählten Bauern, die wir seit Jahren kennen und schätzen. Unsere Lieferanten setzen auf Tierwohl und artgerechte Haltung – damit Sie als Kunde nicht nur beste Qualität genießen, sondern auch ein gutes Gewissen haben können.

**Gesunde Tiere, erstklassige Fleischqualität und faire Preise – das ist unser Standard.**



# Handwerkliche Zerlegung Mehr als nur Standard

Unsere hauseigene Zerlegung ermöglicht uns, exklusive Spezialstücke anzubieten, die Sie sonst kaum finden. **Second Cuts, Dry Aging und eine perfekte Schnittführung sorgen für höchsten Genuss.** Unsere Metzger nehmen sich Zeit für die Veredelung – denn Qualität braucht Geduld.

**Wir verarbeiten ausschliesslich weibliche Tiere und Ochsen.** Ihr Fleisch ist besonders feinfaserig und aromatisch – ein Unterschied, den Geniesser sofort schmecken.

*Kühlen mit*  
**INVEST-TECHNIK**  
Kälte-, Klima- und Energietechnik

Invest-Technik AG  
Bahnstrasse 60  
CH- 8105 Regensdorf

Telefon 044 843 40 50  
[www.investtechnik.ch](http://www.investtechnik.ch)

**Fritz Gonzalez GmbH**  
Metzgereimaschinen  
& Zubehör

Witnauerstrasse 153  
4468 Kienberg  
Schweiz

www.fritzgmbh.ch  
info@fritzgmbh.ch  
Tel: +41 62 844 54 54

**Gonzo-Press®**



# Von Hand mit Verstand Unsere Wurstmanufaktur

Unsere Wurstwaren entstehen in traditioneller Handarbeit. Wir verwenden ausschliesslich natürliche Zutaten und verzichten auf unnötige Zusatzstoffe.

**Naturdärme, sorgfältige Reifung und handwerkliches Räuchern sorgen für ein unvergleichliches Aroma.**

- Unser **Mostbröckli** wird mit Meersalz veredelt
- Unser **Trockenfleisch** reift nach alter Tradition
- Ein besonderes Highlight: **Unser Bündner Rohschinken und Bündnerfleisch reifen in Disentis – aus bestem Fleisch aus der Region**

## Mit viel Herz und Geschmack ...

... widmen wir uns seit über 20 Jahren der Entwicklung maßgeschneiderter Gewürzmischungen, Wirkstoffe und Spezialsalze für die Lebensmittelbranche. Unser Fokus liegt auf erstklassigem Kundenservice. In enger Zusammenarbeit streben wir danach, Ihre Produktqualität zu steigern – Ihr Erfolg ist unser Ziel!



**christl**  
GewürzTechnologie

Christl AG  
Gewerbeweg 6  
FL-9493 Mauren  
T +423 370 20 90  
office@christl.cc  
www.christl.cc



# DAG



**Damit Gutes noch besser schmeckt. Die Metzgerei Lüthi AG setzt bei ihren Würsten auf beste Qualität.**

**Wir liefern für Ihre Wurst nur das Beste!**

**Darmhandels-AG**

Industriestrasse 15  
CH-9015 St.Gallen

T: +41 71 311 86 86  
info@dag-daerme.ch



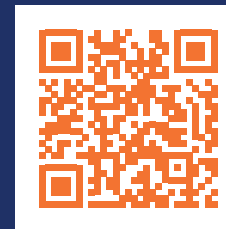


# Qualität für Profis Wir sind Gastronomiepartner

Wir sind Partner der Gastronomie und liefern Premiumfleisch für Küchen, die höchsten Ansprüchen gerecht werden.

**Individuelle Zuschnitte, spezielle Reifung oder besondere Wünsche?**

Sprechen Sie uns an – wir setzen Ihre Ideen präzise um!



Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme und beraten Sie gerne.

BRUNO GUBLER AG  
MASCHINEN FÜR DIE NAHRUNGSMITTELVERARBEITUNG



## Ihr Tier Unser Handwerk

Landwirte, die direkt vermarkten, profitieren von unserer langjährigen Erfahrung. Wir verarbeiten Ihr Tier bis zum fertigen Mischpaket – individuell nach Ihren Wünschen und vollständig etikettiert. So können Sie Ihren Kunden Ihr eigenes Produkt einfach und hygienisch einwandfrei anbieten.

**Ein weiterer Vorteil:** Wir sind biozertifiziert und stellen auf Wunsch verschiedene Spezialitäten wie Würste oder Trockenfleisch in Bio-Qualität her.

**ERME** SWISS VACUUM SOLUTIONS

Nehmen sie Kontakt mit uns auf!  
**056 633 74 18**



www.erne.ch



ERME AG Swiss Vacuum Solutions ist seit 50 Jahren führender Anbieter von Vakuumpackungslösungen für die Lebensmittelindustrie.

**Frisch. Verpackt.**



**Hamburger**  
2.40 CHF / 100g

**Chilbischnitzel**  
2.60 CHF / 100g

## Einkaufen mit Genuss Unser Ladengeschäft

Unser Sortiment begeistert Feinschmecker: Von Grillfleisch über Wildspezialitäten bis hin zu saisonalen Delikatessen.

### Haben Sie spezielle Wünsche? Lassen Sie es uns wissen!

- In naher Zukunft wird unser Verkaufsladen für Sie auch mit einer modernen Selbstbedienungslösung zugänglich sein. So bekommen Sie die Möglichkeit an jedem Tag unsere Spezialitäten zu kaufen und geniessen. Neben unseren Spezialitäten werden auch weitere regionale Produkte angeboten.



## Genuss für Ihr Fest & Ihre Gäste

Ob ein privates Grillfest, ein grosser Firmenanlass oder ein Sportfest einer ganzen Gemeinde: Unser Catering bietet Ihnen dafür ein passendes kulinarisches Erlebnis. Gerne bereiten wir alles zur Abholung vor oder liefern es nach Absprache an den gewünschten Ort.

**Ein besonderes Highlight:** Unsere Grillkurse im Mai!



### Schweizer Gourmet-Guggeli vom Feinsten

Frisch, verführerisch, bekömmlich und unvergleichlich im Geschmack, das sind KNEUSS Guggeli.

Für KNEUSS Guggeli ist Schweizer Qualität keine Worthülse, sondern ein Versprechen.

[kneuss.com](http://kneuss.com)

# Passgenaue Informatik Sichere IT und Software nach Mass

**Marc Fischer, Inhaber xinfra gmbh, womit haben Sie die Metzgerei ausgerüstet?**

Der Betrieb erhielt neue Hardware mit Microsoft Office, Cloud Telefonie von peoplefone, ein modernes Netzwerk und Druckersysteme mit Warenbeschriftung. Ein eigener Server mit Cloud-Backup und IT-Security-Massnahmen sorgen für Datensicherheit.

**Sylvain Kinzinger von kiconsulting.CH, mit welcher Software arbeitet die Metzgerei?**

Wir haben Proffix als ERP-Software mit der Viehabrechnung verknüpft. Die Metzgerei nutzt nun eine massgeschneiderte Softwarelösung, die Buchhaltung, Personal, Verkauf, Kassenwesen und Warenwirtschaft für Metzger-Betriebe vereint.

**Eduard Lüthi, welche Vorteile bringt Ihnen die Digitalisierung?**

Die Arbeitsabläufe sind effizienter, Schnittstellen funktionieren und Produktinformationen für Kunden lassen sich transparent zusammentragen. Dank diesen verlässlichen Partnern können wir uns auf unser Handwerk konzentrieren.

## DIGITALISIERUNG, DIE DAS HANDWERK STÄRKT

IT und Telefonie  
xinfra.ch | Brugg | Frick

**xinfra**  
business IT solutions

Software  
kiconsulting.ch

  
kiconsulting.CH

# Ein Betrieb mit Zukunft Lüthi als Arbeitgeber

Wir bieten nicht nur erstklassige Fleischqualität, sondern auch erstklassige Arbeitsbedingungen.

Als Mitglied des Metzgermeister- und Fleischfachverbands setzen wir uns aktiv für die **Nachwuchsförderung und Weiterbildung** ein.

Unsere Mitarbeitenden sind unser grösstes Kapital – deshalb stehen **Wertschätzung, Teamgeist und Fairness** bei uns an erster Stelle.

OB FLEISCHWAREN  
ODER ELEKTROINSTALLATIONEN:  
**QUALITÄT IST  
KEIN ZUFALL.**

**LWAG**

Hauptstrasse 24  
5212 Hausen

www.lwag.ch



**BärAG**

Zürcherstrasse 77  
5432 Neuenhof

www.baer-elektro.ch



# Kontakt

## **Lüthi Metzgerei AG**

Holzgasse 1

5212 Hausen AG

Tel. 056 441 15 83

Fax. 056 441 41 17

## **E-Mail allgemein:**

[info@luethimetzgerei.ch](mailto:info@luethimetzgerei.ch)

## **E-Mail Partyservice:**

[catering@luethimetzgerei.ch](mailto:catering@luethimetzgerei.ch)

## **E-Mail Buchhaltung:**

[buchhaltung@luethimetzgerei.ch](mailto:buchhaltung@luethimetzgerei.ch)

[www.luethimetzgerei.ch](http://www.luethimetzgerei.ch)