



Aus der «Räucher-Manufaktur» Dyhrberg. Der vielleicht beste Rauchlachs der Welt.

Fumoir artisanal Dyhrberg. Un des meilleurs saumons fumés du monde.

LACHS SAUMON



DIE GESCHENKS-SETS VON DYHRBERG

ECHT · GENUSS · HANDGEMACHT
Erste Lachsräucherei der Schweiz



EIN GESCHENK FÜR ALLE SINNE

Eine langjährige Beziehung oder einen gelungenen Geschäftsabschluss feiern heisst auch kulinarischen Hochgenuss erleben. Schenken Sie deshalb zu besonderen Anlässen nur vom Besten. Sie können sicher sein: In unseren Geschenksets liegt nicht nur erlesenster Lachs, sondern auch viel Erfahrung, Handarbeit und Liebe zum Detail.

Ob Partyseite ganz oder tranchiert, Lachsrückenfilet mit Meerrettich-Mousse, begleitet von prickelndem Champagner oder einem trockenen Weisswein: Unsere attraktiven Geschenksets lassen Ihnen die Wahl und zugleich die Freude, auf die persönlichen Passionen und Vorlieben Ihrer Freunde und Partner einzugehen.

Selbstverständlich erledigen wir auch gerne den Versand inklusive Kartenhandling.



SÉLECTION «DYHRBERG»

Lachsrückenfilet mit Meerrettich-Mousse
«Dyhrberg» und Weisswein:
Das zart-pikante Trio für
den königlichen Gourmet-Genuss.



« RÄUCHER-MANUFAKTUR » DYHRBERG

DER VIELLEICHT BESTE RAUHLACHS DER WELT.



Mit dem Duft unseres Premium-Lachses verführen Sie die Beschenkten in Windeseile. Kein Wunder, denn unsere Fische werden nach alter Tradition bis zu vier Tage im Holzofen über erlesenen Buchen- und Eichenhölzern geräuchert. Überzeugen Sie sich selbst.

Besuchen Sie auch unsere Manufaktur-Oase in der Klus in Balsthal.

Unsere Ladenöffnungszeiten

Mo – Fr 9.00 – 12.00 / 13.30 – 18.30 Uhr, Sa 9.00 – 16.00 Uhr

Spezielle Öffnungszeiten an Festtagen. Infos unter holzofenlachs.ch



SET MIT FILET UND GOLDENEM «NICOLAS FEUILLATE»
Lachsrückenfleisch mit Meerrettich-Mousse «Dyhrberg», dazu prickelnden Champagner Nicolas Feuillatte. Mit dieser Kombination liegen Sie immer richtig.



SET MIT LACHSSEITE UND LAURENT PERRIER
Lachs Seite ganz oder geschnitten, mit Meerrettich-Mousse «Dyhrberg», dazu prickelnden Champagner Laurent Perrier. Gaumenfreude pur.



DIE SCHWEIZER AUSFÜHRUNG
Lachsrückenfleisch mit Meerrettich-Mousse «Dyhrberg» und einer Flasche Bouvier Brut, Schweizer Schaumwein.



SET MIT FILET UND BIANCO ROVERE
Lachsrückenfleisch ohne Meerrettich-Mousse «Dyhrberg», dazu den bekannten Tessiner Weisswein Bianco Rovere von Guido Brivio.

Natürlich können alle Produkte untereinander ganz nach Ihrem Bedürfnis kombiniert werden.

Weitere Holzofenprodukte und Weine erhältlich. Rufen Sie uns für eine individuelle Beratung an. Auf Wunsch erledigen wir für Sie das ganze Handling und den Versand. Telefon 062 386 80 00 oder admin@dyhrberg.ch



SET MIT LACHSSEITE UND PILGRIM BIER ORANGE
Lachs Seite ganz oder geschnitten, mit Meerrettich-Mousse «Dyhrberg», dazu das Gourmet-Bier «Pilgrim», gebraut im Kloster Fischingen.



GESCHENKPACKUNG MIT MESSER
Die Geschenkpackungen können auch mit passenden KAI Shun Messer kombiniert werden. Hergestellt nach traditioneller japanischer Schmiedekunst aus hochwertigem Damaststahl.



SET MIT KLEINEM FILET , OHNE WEIN
Lachsrückenfilet mit Meerrettich-Mousse «Dyhrberg»



SET MIT LACHSSEITE , OHNE WEIN
Lachs Seite ganz oder geschnitten, mit Meerrettich-Mousse «Dyhrberg»

DELIKATESSEN FÜR GENIESSER AUS DEM HOLZOFEN

Dyhrberg gelingt seit 1965 durch das von Generation zu Generation überlieferte Originalverfahren von Salzen und Räuchern ein kulinarisches Meisterstück. Im Gegensatz zur heute üblichen maschinellen Kurzräucherung schwört Dyhrberg auf die traditionelle Methode im Holzofen. Während mehrerer Tage setzt der Räuchermeister all sein Wissen ein, um aussergewöhnliche Leckerbissen herzustellen. Die Produkte werden ausschliesslich von Hand in der Schweiz, in Klus-Balsthal, verarbeitet. Tradition und Swissness, die überzeugt.

DYHRBERG ÜBERNIMMT VERANTWORTUNG

Im Sinne unserer Philosophie die nachhaltige Fischerei zu fördern, ist die Manufaktur Dyhrberg seit Jahren Mitglied aller relevanten Organisationen. So werden die Sortimente laufend den Richtlinien angepasst und sofort alle Fische aus dem Sortiment genommen, welche als bedroht eingestuft werden. Die Kunden profitieren von einem angepassten und ökologischen Sortiment, das auch unseren Nachkommen den Genuss köstlicher Fische sichert. Im Wildfangbereich setzt Dyhrberg fast ausschliesslich auf MSC- (Marine Steward-ship Council) zertifizierte, bei der Aquakultur wo immer möglich auf ASC- oder FOS (Friend of the Sea) zertifizierte Betriebe und Produkte. Dyhrberg ist IFS-zertifiziert sowie anerkannter Bio-Suisse-Betrieb (Knospe). Diverse Holzofenprodukte sind zudem kosher.



ECHT · GENUSS · HANDGEMACHT
Erste Lachsräucherei der Schweiz


Dyhrberg