

Seit über 40 Jahren steht unsere Metzgerei für Qualität und Handwerk – jetzt zeigen wir uns im neuen Gewand. Wir freuen uns, Ihnen den altbewährten Geschmack modern präsentieren zu dürfen.



Depuis plus de 40 ans, notre boucherie est synonyme de qualité et d'artisanat. Aujourd'hui, nous nous présentons sous un nouveau jour.

Nous sommes heureux de pouvoir vous proposer des saveurs traditionnelles dans un cadre moderne.

Surprenez vos proches avec un bon d'achat chez le boucher

Überraschen Sie Ihre Lieben mit einem Metzgereigutschein



BETRIEBSFERIEN

Ab Montag **09. Februar 2026** bis und mit Montag **16. Februar 2026** bleibt unser Geschäft geschlossen.

Wir freuen uns, Sie ab Dienstag den **17. Februar 2026** wieder in der Metzgerei begrüßen zu dürfen.

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN WÄHREND DEN FESTTAGEN LES HEURES D'OUVERTURES PENDANT LES FÊTES

Mo / Lu	22.12.	07.00 – 12.10	14.00 – 18.30
Di / Ma	23.12.	07.00 – 12.10	14.00 – 18.30
Mi / Me	24.12.	07.00 – 16.00	durchgehend / en continue
Do / Je	25.12.	10.00 – 11.30	nur Abholdienst in der Produktion / uniquement retrait des commandes à la production
Fr / Ve	26.12.	geschlossen / fermé	
Sa	27.12.	07.00 – 12.00	
Mo / Lu	29.12.	07.00 – 12.10	14.00 – 18.30
Di / Ma	30.12.	07.00 – 12.10	14.00 – 18.30
Mi / Me	31.12.	07.00 – 16.00	durchgehend / en continue
Do / Je	01.01.26 – Mo / Lu 05.01.26 geschlossen / fermé		

FERMETURE ANNUELLE

La boucherie Hämmerli sera fermée du **lundi 09 février 2026 jusqu'au lundi 16 février 2026.**

Nous nous réjouissons de vous accueillir à partir du **mardi 17 février 2026.**



DORFPLATZ 4 • 3232 INS • TEL. 032 313 32 47
www.metzgerei-haemmerli.ch



Frohe Weihnachten
und ein gutes neues Jahr

Joyeux Noël
et bonne Année

DORFPLATZ 4 • 3232 INS • TEL. 032 313 32 47
www.metzgerei-haemmerli.ch

Geschätzte Kundinnen und Kunden

Seit 2023, mit dem Start der externen Produktion hinter der Käseerei, konnten wir Dank dem gewonnenen Platz, mehr Produkte selbst herstellen. Dies ermöglichte uns, eine immer grössere Palette an Fleischwaren aus der Schweiz und sogar aus Ins anzubieten. Nun galt es in diesem Jahr den Fokus auf «nur Schweizer Fleisch» sowie «nur Schweizer Fisch» im Verkauf zu setzen. Bis auf 3 Ausnahmen (Lammnierstück, Crevetten und Thunfisch) werden wir dieses Ziel per Anfang 2026 umsetzen können. Dies bedeutet, dass unser Buffet ab 2026 fast ausschliesslich aus Schweizer Fleisch sowie Schweizer Fisch besteht, was uns sehr stolz macht.

Stolz sind wir auch auf unseren neuen Auftritt, welcher nun Schritt für Schritt angepasst wird.

Wir bedanken uns herzlich für Ihre langjährige Treue in die Metzgerei Hämmerli AG und wünschen Ihnen ganz schöne Festtage und fürs 2026 nur das Allerbeste.

Euer Team der Metzgerei Hämmerli AG

Chères clientes, chers clients,

Depuis 2023, avec le lancement de la production externe derrière la fromagerie, nous avons pu fabriquer davantage de produits nous-mêmes grâce à l'espace gagné. Cela nous a permis de proposer une gamme toujours plus large de produits carnés provenant de Suisse et même d'Ins. Cette année, l'objectif était de mettre l'accent sur la vente de « viande suisse uniquement » et de « poisson suisse uniquement ». À trois exceptions près (filet d'agneau, crevettes et thon), nous serons en mesure d'atteindre cet objectif début 2026. Cela signifie qu'à partir de 2026, notre buffet sera composé presque exclusivement de viande et de poisson suisses, ce qui nous rend très fiers.

Nous sommes également fiers de notre nouvelle image, qui est progressivement mise en place.

Nous vous remercions sincèrement pour votre fidélité de longue date à la boucherie Hämmerli SA et vous souhaitons de très joyeuses fêtes et le meilleur pour 2026.

Votre équipe de la boucherie Hämmerli SA

ABHOLUNG WEIHNACHTEN UND NEUJAHR

Bestellungen für den 25.12. könnt Ihr bei unserer Produktion am Dorfplatz 10 abholen. An den restlichen Tagen überreichen wir Ihnen die Ware gerne in der Metzgerei am Dorfplatz 4.

Selbstverständlich können Sie auch in der Produktion Bar, mit Karte oder per Twint bezahlen.

KURZE PAUSE NACH NEUJAHR

Nach den Neujahrstagen bleibt unser Geschäft bis und mit Montag, 5.1.2026 geschlossen. Wir profitieren von der kurzen Verschnaufpause, um dann im 2026 mit neuem Elan durchzustarten und für Sie da zu sein.

Möchten Sie nicht auf Hämmerli-Produkte verzichten? Kein Problem. Gerne können Sie Ihre gewünschte Ware für diesen Zeitraum luftdicht verpacken lassen.

Damit wir genügend Vorbereitungszeit haben, sind wir über eine Vorbestellung bis spätestens am 30.12.2025 froh.

RETRAITS À NOËL ET AU NOUVEL AN

Les commandes passées pour le 25 décembre peuvent être retirées sur notre site de production situé au Dorfplatz 10. Les autres jours, nous vous remettrons volontiers vos commandes à la boucherie située au Dorfplatz 4.

Vous pouvez bien sûr payer en espèces, par carte ou via Twint sur notre site de production.

COURTE PAUSE APRÈS LE NOUVEL AN

Après les fêtes de fin d'année, notre magasin restera fermé jusqu'au lundi 5 janvier 2026 inclus. Nous profiterons de cette courte pause pour pouvoir reprendre nos activités en 2026 avec une énergie renouvelée et être là pour vous.

Vous ne voulez pas renoncer aux produits Hämmerli? Pas de problème. Vous pouvez faire emballer les produits de votre choix dans des emballages hermétiques pour cette période.

Afin que nous ayons suffisamment de temps pour nous préparer, nous vous serions reconnaissants de passer votre commande au plus tard le 30 décembre 2025.

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit unseren
Chinoiseplatten und hausgemachten Saucen



BESTELLFORMULAR / FORMULAIRE DE COMMANDE

Name/ Nom

Vorname/ Prénom

Tel. / Tél.

Abholdatum und Zeit
Date et heure
d'enlèvement

Ich wünsche / J'aimerais

Allgemeine Bestellungen / Commandes générales

- ☐ Fondue Chinoise
☐ Fondue Bourguignonne
☐ Tischgrill / Charbonnade

Anzahl Personen / Nombre de personnes

Normale Esser / Des mangeurs «normaux» 200g ☐

Gute Esser / Des bons mangeurs 250g ☐

Sehr gute Esser / Des très bons mangeurs 300g ☐

Fleischauswahl / Le choix de la viande

- ☐ Rind / Bœuf ☐ Pferd / Cheval
☐ Kalb / Veau ☐ Lamm / Agneau
☐ Poulet / Poulet ☐ Specktranchen / Tranches de lard
☐ Schwein / Porc ☐ Chipolatas / Chipolatas

Saucen / Sauces

Tartar / Tartare

Cocktail

Knoblauch / Ail

Curry

Anzahl / nombre

100g 150g

☐ ☐

☐ ☐

☐ ☐

☐ ☐

