

Gültig ab Do. 30.10.

Wundervolles lohnt sich jeden Tag.

Funkelnde Fest-Ideen

Über 390 Deluxe Produkte
in Deiner Filiale

Rezept von René Schudel

Raclette & Fondue für die
besonderen Momente an
Weihnachten



Lohnt sich.

Inhaltsverzeichnis



Apéro

Mehr ab Seite 4



Rezept René Schudel

Mehr auf Seite 11



Raclette & Fondue

Mehr ab Seite 16



Weine & mehr

Mehr ab Seite 25



Guetzli & Backen

Mehr ab Seite 30



Dessert

Mehr ab Seite 32



Alle Jahre wieder: Weihnachten mit Lidl? **Lohnt sich.**

Alle Jahre wieder, und doch jedes Mal etwas Besonderes: Weihnachten steht vor der Tür. Schon riecht man wieder Zimt und Mandarinen, hört vertraute Lieder und spürt die Vorfreude, wenn das Zuhause in Kerzenlicht getaucht wird und es nach Guetzli duftet. Weihnachten ist nicht nur ein Datum im Kalender, sondern ein Gefühl. Ein Gefühl von Geborgenheit und kleinen Momenten, die unvergesslich bleiben.

Damit Deine Festtage genauso werden, wie Du sie Dir wünschst – gemütlich, genussvoll oder voller Glanz – haben wir bei Lidl Schweiz wieder viele Ideen für Dich zusammengestellt. Von traditionellen Klassikern bis zu kreativen Rezepten, von alkoholfreien Highlights bis zu süssen Versuchungen. Alles, was Du für ein unvergessliches Fest brauchst, findest Du bei uns.

Denn Weihnachten soll vor allem eines sein: für alle. Ganz gleich, ob Du den grossen Tisch deckst oder im kleinen Kreis feierst, ob Du Dich an feinen Menüs versuchst oder in die Welt der Guetzli eintauchst, wir möchten Dich dabei begleiten.

Lass uns also gemeinsam Lichter anzünden, Guetzliteig kneten, lachen oder singen – und vor allem Weihnachten so feiern, wie es Dir gefällt.

In diesem Sinne wünschen wir Dir eine frohe Adventszeit und ein Weihnachtsfest voller Genuss, Wärme und funkelnder Momente.

Dein Lidl Schweiz Team

Deluxe

Dein perfekter Apéro-Moment.

Unsere Apéro-Artikel von Deluxe eröffnen ungeahnte Genussmomente, durch die man sich einfach probieren muss. Das Gute? Sie sind easy serviert, edel im Geschmack und ideal zum Teilen. Ob Schinken oder Pesto, Pastete oder Blätterteig: Mit den kleinen Happen wird aus dem Festmahl ein Fest der Vielfalt. Denn was zusammen auf dem Teller liegt, bringt Menschen zusammen an den Tisch. Hier findet jeder sein Häppchen-Highlight und vielleicht ein kleines Stück vom Glück.



🧊 Kühlung

Mortadella mit Pistazien

Pro 90 g
100 g = 3.32

2.99

5110411



Ab Do. 11.12.

🧊 Kühlung

Grande di Berna Möckli
Pro 100 g

NEU
nur für kurze Zeit

3.99

5113718



NEU
nur für
kurze Zeit



❄ Tiefkühlung

ASC Crevettenring

Mit Sweet-Chili-Sauce,
mit Knoblauchsauce
Pro 300 g
100 g = 2.22



5.99

0148092



Ab Do. 13.11.

Chips mit Zitrone und Pfeffer

Pro 200 g
100 g = 2.00

3.99

0215440



Ab Do. 6.11.

17 ¼
PT.

Chandra Kunt

Bissinger Champagner Grand Prestige

Frankreich – Champagne
Pro 0,75 l
1 l = 33.32

Feine Perlage mit
fruchtig-eleganten
Aromen.

24.99

0022643



Prosecco Treviso DOC Spumante Gold

Italien
Pro 0,75 l
1 l = 15.99

Du wirst Aromen von weissen
Früchten, Blüten und einem Hauch
Zitrus entdecken.

11.99

0145171



❄ Kühlung

Griechischer Antipastiteller

Pro 560 g
100 g = 1.43

7.99

0167057

Deluxe



Kühlung

Crèmeux de Normandie
Pro 150 g
100 g = 1.66

2.49

0088253



Serviertipp:

Feigen halbieren, mit Honig beträufeln, auf Baguette mit samtigem **Crèmeux de Normandie** elegant anrichten.



Ab Do. 13.11.

Akazienhonig
Mit Wabenscheibe
Pro 500 g
100 g = 1.60

7.99

6400271

17
PT.

Chandra Kurt

WEIN-SELLER



Henri Dubois Champagner brut
Frankreich – Champagne
Pro 0,75 l
1 l = 26.52

Geniesse ihn als Aperitif oder zu Weichkäse – ein prickelnder Hochgenuss!

19.89

0183009



Kühlung

Tomme gefüllt
Diverse Sorten
Pro 120 g
100 g = 3.16

3.79

5102736



TOP BEWERTET

Kundenbewertungen (127)

4.8

sortiment.lidl.ch Stand - 22.9.2025

Kühlung

Mini Burrata
Pro 4 x 50 g
100 g = 2.40

4.79

6012305



Ab Do. 6.11.

Kühlung

Camembert Creme Trüffel
Pro 150 g
100 g = 1.99

2.99

7713965



Kundenbewertungen (128)

4.7

sortiment.lidl.ch Stand - 22.9.2025

Kühlung

Burrata

Pro 200 g
100 g = 2.00

3.99

6000486



**Natives Olivenöl
Extra DOP**

In diversen
Designerflaschen
Pro 0,5 l
1 l = 15.98

7.99

0159521

Burrata mit Randen & Baumnüssen

🍴 Einfach | ⏱ Zubereitung: ca. 45 Min. | Menge: 4 Portionen

Zutaten

4 Deluxe Büffelburrata
50 g Wildkräutersalat

Für die Randen

4 Randen, frisch, mittelgross
2 EL Olivenöl
2 EL Honig
2 Lorbeerblätter
Salz & Pfeffer

Für das Dressing

1 EL Senf
1 EL Honig
2 EL Balsamico Essig, weiss
4 EL Olivenöl
Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.
2. Randen schälen, achteln und mit Olivenöl, Honig, Lorbeerblättern, Salz und Pfeffer vermengen. Portionsweise in Backpapierzuschnitte einwickeln, mit Küchengarn verschliessen und ca. 45 Min. backen, bis sie weich sind.
3. In der Zwischenzeit Honig, Senf und Essig vermengen und unter Rühren langsam das Öl einlaufen lassen, sodass ein homogenes Dressing entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Randen etwas abkühlen lassen und mit Wildkräutersalat auf Tellern verteilen. Burrata mittig platzieren und mit Dressing beträufelt servieren.



**Immer
zum besten
Tagespreis**



**Schweizer
Bio-Randen**

Herkunft: Schweiz
Pro 1 kg

Deluxe

Die Vielfalt der Pistazie entdecken lohnt sich.



Tolle
Rezept-
idee auf
Seite 34



NEU
nur für
kurze Zeit

Ab Do. 6.11.

**Mini-Pandoro
mit Pistazien**
Pro 100 g

1.99

6017759



Ab Do. 6.11.

**Pistazien-
Aufstrich**
Pro 350 g
100 g = 1.71

5.99

6209338



Ab Do. 6.11.

 Tiefkühlung

Pistazien-Glace
Pro 200 g
100 g = 1.00

1.99

6017335



 Kühlung

**ASC
Norwegischer
Lachs mit
Pistazien**
Pro 100 g

3.75

6013670



Ab Do. 20.11.

 Kühlung

**Salami mit
Pistazien**
Pro 100 g

4.99

0220141



Luxuriöser Trüffel-Genuss lohnt sich.



Kühlung

Trüffelperle
Pro 200 g
100 g = 2.50

4.99

5110660



Kühlung

Mortadella
Mit Sommertrüffel
Pro 100 g

3.99

0139812



Ab Do. 27.11.

**Trüffel-
Geschenkset**
Öl, Salz und Trüffel
Pro Stück

12.99

6906043



Kühlung

**Sterne gefüllt mit
Parmesantrüffel**
Pro 250 g
100 g = 1.00

2.49

6016608



Kühlung

Tagliolini
Mit Trüffel
Pro 250 g
100 g = 1.00

2.49

6000658



Wundervolles lohnt sich jeden Tag. | 9

Deluxe

Kühlung

Burrata

Pro 200 g
100 g = 2.00

3.99

6000486



Kundenbewertungen (128)

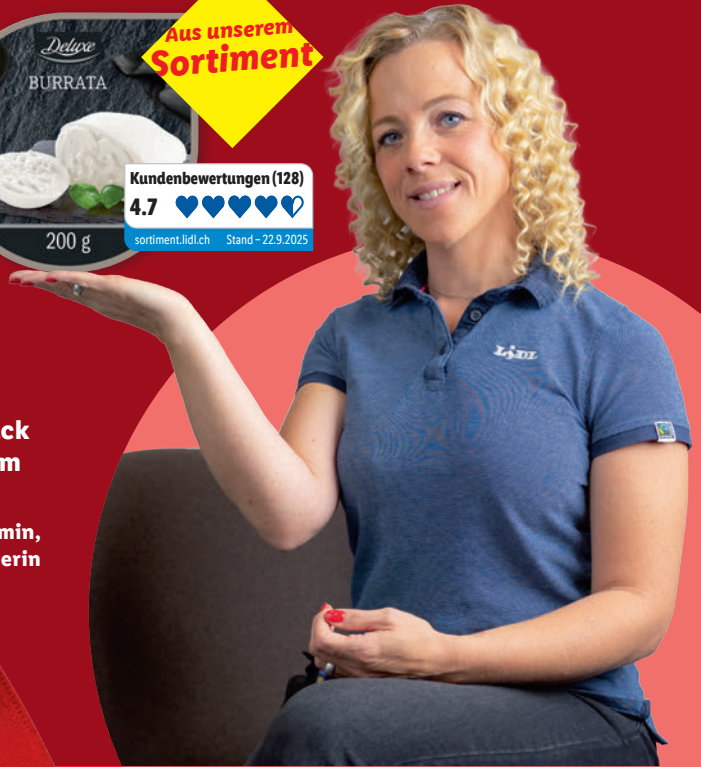
4.7

sortiment.lidl.ch Stand - 22.9.2025

Aus unserem Sortiment

«Ich liebe unsere Burrata –
supercremig, zart im Geschmack
und einfach perfekt zu frischem
Brot oder Tomaten.»

Jasmin,
Filialmitarbeiterin



«Das ideale Getränk für
besondere Anlässe, das
garantiert bei allen Gästen
gut ankommt.»

Sandro,
Unternehmens-
kommunikation



Ktipp

gut

K-Tipp Degustation Nr. 20/2024

16
PT.

Chandra Kurt

Aus unserem Sortiment

Prosecco Valdobbiadene DOCG

Italien – Venetien
Pro 0,75 l
1 l = 11.32

Feinperlig und
trocken – ideal für
den Apéro oder als
prickelnder Begleiter
durch den Abend.

TOP BEWERTET

Kundenbewertungen (83)

4.8

sortiment.lidl.ch Stand - 22.9.2025



8.49

0149516

Filet-Médallions vom Rind mit Wurzelgemüse, Frischkäse-Kartoffelpüree und Rotwein-Butter

🍴 Mittel | ⌚ Zubereitung: 2 Std. | Menge: 4 Portionen

Zutaten

Bio Weiderind Filet-Médallions

800 g Bio Weiderind Filet-Médallions
2 EL Butter
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
2 Knoblauchzehen
Salz und schwarzer Pfeffer

Frischkäse-Kartoffelpüree

800 g mehligkochende Kartoffeln
100 g Frischkäse (natur oder mit Kräutern)
80 ml Milch
50 g Butter
Salz, weisser Pfeffer, Muskat

Wurzelgemüse

300 g bunte Rüebli
200 g Pastinaken
200 g Brokkoli
200 g Randen (optional)
2 EL Olivenöl
1 EL Honig
1 TL grober Senf
Salz und schwarzer Pfeffer

Rotwein-Butter

150 g weiche Butter
150 ml kräftiger Rotwein
1 kleine Schalotte, fein gehackt
1 Zweig Thymian
1 Lorbeerblatt
1 EL Olivenöl
Salz und schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Wurzelgemüse:

Gemüse schälen und in Stifte oder Würfel schneiden. Mit Olivenöl, Honig, Senf, Salz und Pfeffer mischen und bei 190 °C ca. 25 bis 30 Min. rösten, bis es karamellisiert.

2. Rotwein-Butter:

Schalotte in Olivenöl glasig dünsten. Mit Rotwein ablöschen, Thymian und Lorbeerblatt zugeben und auf 2 bis 3 EL einkochen lassen. Abkühlen lassen, Kräuter entfernen und Reduktion unter die Butter rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, kaltstellen.

Tipp: Rotwein-Butter am besten 24 Stunden vorher vorbereiten (kühlstellen).

3. Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen, weich kochen und noch heiss durch die Presse drücken. Mit Butter und warmer Milch cremig rühren, Frischkäse unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

4. Rindsfilet:

Filet salzen, in Butter rundum kräftig anbraten (mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch). Im Ofen bei 120 °C ca. 20 bis 25 Min. garen, bis eine Kerntemperatur von 54 bis 56 °C erreicht ist. 10 Min. ruhen lassen, dann in Tranchen schneiden.

RENÉ
SCHUDEL
rezepte.lidl.ch



Bio Weiderind Filet-Médallions

Mind. 21 Tage gereift
Herkunft: Schweiz
Pro 100 g
Ca. 120-250 g

Aus unserem Sortiment



9.99

5109960

Ein gutes
Stück Genuss
lohnt sich.



Cognac-Steak
Herkunft: Schweiz
Pro 2 x 180 g
100 g = 2.50



8.99
0002613



Hast Du schon Pläne für das Weihnachtsmenü?

Was kommt bei Dir an Weihnachten auf den Teller? Wenn sich über die Festtage Deine Liebsten am Tisch versammeln, Geschichten teilen und die gemeinsame Zeit geniessen, darf ein feines Essen nicht fehlen.

Damit ihr Euch an Weihnachten mit einem genussvollen Festessen verwöhnen könnt, findest Du bei uns frische Produkte – die Grundlage für ein perfektes Festessen voller Genuss.



Delikatess Nusschinkli

Herkunft: Schweiz
Pro 100 g
Ca. 800-1000 g

1.99

0005187

Lamm-Rack

Herkunft: Irland
Pro 100 g
Ca. 300-500 g

4.99

0002654



Lammfilet

Herkunft: Irland, Grossbritannien
Pro 100 g
Ca. 190-320 g

3.89

0002791



Lammnierstück

Herkunft: Irland, Grossbritannien
Pro 100 g
Ca. 170-530 g

3.69

5103275

Kundenbewertungen (66)
4.4 ♥♥♥♥♥
sortiment.lidl.ch Stand: 22.9.2025

Deluxe

Meer lohnt sich.

Leicht und raffiniert verwöhnen unsere nachhaltigen Fischspezialitäten alle. Angel Dir den besten Festgenuss!



Kühlung

MSC Alaska Wildlachs Sockeye
Geräuchert
Pro 150 g
100 g = 3.99



5.99
003471



Kühlung

Norwegischer Räucherlachs
Orange und Zimt, Minze und Limone
Pro 150 g
100 g = 3.30

4.95
0012369



Kühlung

Flammlachs
Chili Spicy, Smokey BBQ
Pro 125 g
100 g = 3.99

4.99
0203616



Kühlung

Kaviar
Pro 15 g
100 g = 66.60



9.99
6002595

Ab Do. 27.11.



Tiefkühlung

MSC Kammuscheln

Pro 150 g
100 g = 5.33



7.99

0096781



Ab Do. 27.11.



Tiefkühlung

MSC Venus- muscheln mit Schale

Pro 500 g
100 g = 0.80

3.99

0215746



Tiefkühlung

ASC Crevetten

In Kiste
Pro 360 g
(Abtropfgewicht)
100 g = 4.16

-20% 14.99

11.99

0155960



Tiefkühlung

MSC Hummer

Pro 350 g
100 g = 3.43

11.99

0028371

Für Genuss mit Zukunft

Die international bekannten Zeichen für verantwortungsvolle Fischzucht und nachhaltigeren Fischfang:

Das ASC-Siegel kennzeichnet Fisch und Meeresfrüchte, die mit Rücksicht auf die Tiere, die Umwelt und die Mitarbeitenden gezüchtet wurden.

Das MSC-Siegel kennzeichnet Fischprodukte aus zertifiziert nachhaltig arbeitenden Fischereien, die den langfristigen Erhalt der Fischbestände und der Meeresumwelt sicherstellen.



Deluxe



**Les Royales
Kartoffeln**
Herkunft: Schweiz
Festkochend
Pro 600 g

**Immer
zum besten
Tagespreis**

Raclette geniessen lohnt sich jeden Tag.





🧊 Kühlung

Raclette-Scheiben mit Trüffel

Pro 300 g
100 g = 3.00

8.99

5110820



🧊 Kühlung

Festtags-Raclette-Scheiben

Diverse Sorten
Pro 300 g
100 g = 2.33

6.99

5105356



🧊 Kühlung

Bio-Raclette-Scheiben

Nature
Pro 300 g
100 g = 2.22

6.65

5109802



Ab Do. 6.11.

NOUVEL®

Nouvel Raclette

Raclette-Genuss ohne Strom –
der Käse schmilzt dank der
Rechaudkerzen
Pro Stück
(Ohne Rechaudkerzen)

19.99

0528613



Set bestehend aus:
1 Metallgehäuse
2 Raclette-Pfännchen
2 Kunststoffspachteln
8 Rechaudkerzen

NOUVEL®

Nouvel Mini-Raclettegrill, 5-tlg.

Für 2 Personen
Pro Set

9.99

528600



Kühlung

Raclette-Blöckli

Diverse Sorten
Pro 100 g
Ca. 540 g



1.79

0003300



Kühlung

Raclette, 1/4 Laib

Pro 100 g
Ca. 1,6 kg



1.09

0006123



Kühlung

Raclette-Scheiben Plättli

Pro 4 x 100 g
100 g = 1.99



7.95

0032460



Kühlung

Raclette-Scheiben aromatisiert

Diverse Sorten
Pro 300 g
100 g = 2.10



6.29

0002779



1

3

2

4

Kundenbewertungen (365)

4.7

sortiment.lidl.ch Stand - 22.9.2025



Aus unserem Sortiment

Weitere Varianten erhältlich



Terra Natura Baguette Rustique

Pro 410 g
100 g = 0.78



3.19

5111837

NOUVEL®

Nouvel Korb-Sortiment

- [1] Brotkorb «Weide»,
Masse: 28 x 22 x 9,5 cm
 - [2] Kartoffelkorb «Norway»,
Masse: 20 x 25 x 20 cm
 - [3] Brotkorb «Melchterli»,
Masse: 22 x 14 x 14 cm
 - [4] Brotkorb «Norway»,
Masse: 18 x 26 x 11 cm
- Pro Stück

AB
7.99

0528619/20/08/07



Kühlung

Fondue Trüffel

1,5% Trüffel
Pro 600 g
100 g = 2.50



14.99

5102276



Set bestehend aus:
 1 Caquelon
 (22 cm x 7 cm Höhe),
 6 Käsefondue-Gabeln mit
 Kunststoffgriff (schwarz
 und Holzoptik)
 1 Rechaud inkl. Unterteller
 1 Pastenbrenner

NOUVEL® Nouvel Käsefondue-Set

«Scherenschnitt» /
 «Blumenwiese», 9-tlg.

Aus Keramik
 Masse: Ø 22 cm
 Pro Set

39.90

0528595



Kühlung

Fondue Prosecco

Pro 600 g
 100 g = 2.50

14.99

5102275



**Caquelon
 im Material-
 Check**

Finde Deinen Favoriten:

Gusseisen: lange
 Wärmespeicherung &
 hohe Stabilität

Keramik: schonendes &
 gleichmässiges Aufheizen

Emaille: heizt schnell auf &
 speichert die Wärme lange

Aluguss / Aluminium:
 heizt schnell auf &
 ist spülmaschinengeeignet

Fonduegenuss lohnt sich jeden Tag.



**Aus
Gusseisen**

Weitere
Varianten
erhältlich



NOUVEL®
**Nouvel Käsefondue-
Caquelon**

Aus Gusseisen,
induktionstauglich
Masse: Ø 22 cm
Pro Stück

34.90

0528786

Ab Do. 27.11.

NEU
nur für
kurze Zeit



**Portwein
Reserve**
Mit Dekanter
Pro 0,75 l
1 l = 26.65

Ideal zu
gereiftem
Käse oder
Schokolade.

19.99

5913666



Kühlung

**Fondue à la
Tête de Moine**
Pro 600 g
100 g = 2.17

12.99

5107545





**Aus
Emaile**

Ab Do. 6.11.

Set bestehend aus:
1 Emaile-Caquelon, Ø 22 cm,
induktionstauglich
6 Käsefondue-Gabeln
1 Rechaud mit Untersetzer
1 Pastenbrenner (leer)

NOUVEL®
Nouvel Käsefondue-Set
Emaile, 9-tlg.
Pro Set

49.90

0528593

NOUVEL®
Nouvel Käsefondue-
Caquelon Emaile
«Alpkühe»
Masse: Ø 22 cm,
induktionstauglich
Füllmenge: 2 l
Pro Stück

34.90

0528592



Kühlung

Frisch-Fondue
Moitié-Moitié
Pro 500 g
100 g = 2.16

10.79

5105014



Kühlung

Fertig-Fondue
Moitié-Moitié
Pro 800 g
100 g = 1.49

11.89

0032177



**Aus
Emaile**

Ab Do. 6.11.

Griff aus Holz

Deluxe

Fondue Chinoise lohnt sich.



Chinoisesaucen

Diverse Sorten
Pro 180 g
100 g = 1.11

1.99

0001887



Tiefkühlung

Fondue Chinoise Rind XXL

Herkunft: Schweiz
Pro 800 g
100 g = 3.75



29.99

5108397





Ab Do. 6.11.

NOUVEL®

Hot-Stone-Set, 3-tlg.

Ideal für Fleisch, Fisch, Gemüse u. v. m.

Set bestehend aus:

Holzunterteller aus Bambus

Steinplatte

Servierschale

Pro Set

Die perfekte
Wärmeleitfähigkeit
des Steins
ermöglicht ein
gleichmässiges
Garen

19.99

0528787



NOUVEL®

Nouvel Thermo Fire Gasbrenner

Füllmenge: 64 ml

Pro Stück

29.90

0528606

NOUVEL®

Nouvel Premium- Rechaud «Äpli»

Inkl. Brenner und

Holzunterteller

Masse: Ø 23 cm

Pro Set

39.90

0528791



Tiefkühlung

Fondue Chinoise Poulet

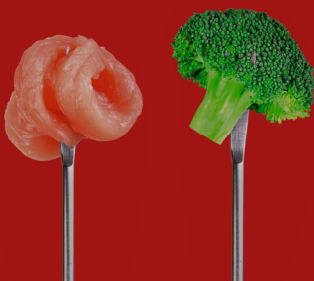
Herkunft: Schweiz

Pro 400 g

100 g = 4.99

19.95

5110757



Ab Do. 6.11.

NOUVEL®

Nouvel Fondue- Set «Shadow», 9-tlg.

Für Gemüse und

Fleisch geeignet

Pro Set

34.90

0528609

Set bestehend aus:
1 Caquelon, 1,6 l, Ø 23 cm,
induktionstauglich
1 Rechaud
6 Gabeln
1 Pastenbrenner
(gefüllt)



Chinoise-Klassiker



❄ Tiefkühlung

Fondue Chinoise Truten

Herkunft: Italien, Polen

Pro 400 g

100 g = 3.48

13.89

0001885



❄ Tiefkühlung

Fondue Chinoise Schwein

Herkunft: Schweiz

Pro 400 g

100 g = 3.73



14.89

0001884



❄ Tiefkühlung

Fondue Chinoise Kalb

Herkunft: Schweiz

Pro 350 g

100 g = 5.70



19.95

0007130



❄ Tiefkühlung

Fondue Chinoise Rind

Herkunft: Schweiz

Pro 400 g

100 g = 4.98



19.89

0001883



St. Saphorin Lavaux AOC

Schweiz – Waadt
Pro 0,7l
1l = 17.07

Der Wein mit Aromen
von Ananas und
frischer Limette passt
ideal zu Poulet.

11.95

0001012



Heida AOC

Schweiz – Wallis
Pro 0,75l
1l = 15.32

Geniesse diesen
trockenen Weisswein
mit Aromen von
Aprikose und Honig zu
würzigem Käse.

11.49

0001005



Kundenbewertungen (45)

4.5

sortiment.lidl.ch Stand – 22.9.2025

Niepoort Fabelhaft

Portugal – Douro
Pro 0,75l
1l = 21.32

Ein trockener Rotwein mit
komplexem Charakter und
langem Abgang. Ein Hoch-
genuss für jeden Anlass.

15.99

5104190



Hand Craft RSA Caber Merlot

Südafrika
Pro 0,75l
1l = 10.65

Harmoniert gut
mit Lamm und
kräftigen Sossen.

7.99

170031

Mit einem guten Tropfen anstossen lohnt sich.

Ein guter Tropfen macht Dein Weihnachtssessen zu einem ganz besonderen Genussmoment. In unserer Auswahl findest Du bestimmt den passenden Wein für Dein Festessen. Ob kräftig, fruchtig oder süsslich: Such Dir Deinen Lieblingstropfen aus und freue Dich auf das gemütliche Zusammensein mit Deiner Familie und Deinen Freunden.



Saint-Emilion Grand Cru AOP
Frankreich – Bordeaux
Pro 0,75 l
1 l = 15.93

Trockener Rotwein
mit Aromen dunkler
Früchte – ein wahrer
Genuss!



11.95

0021794

Festliche Tropfen, die Freude bereiten!



TOP BEWERTET
Kundenbewertungen (63)
4.8 ♥♥♥♥♥
sortiment.lidl.ch Stand – 22.9.2025

Amarone della Valpolicella DOCG

Italien – Venetien
Pro 0,75 l
1 l = 19.32

Geniesse diesen
kraftvollen Wein mit
Aromen von Kirsche und
Schokolade zu einem
deftigen Käseteller.



14.49

0058739



**Rimuss Party
Alkoholfrei**

Pro 0,7l
1l = 6,99

Dieser alkoholfreie
Schaumwein passt
immer, wenn es
was zu feiern gibt!

4.89

0002870

Verwöhne Deine
Sinne mit Aromen
von roten Beeren
und einer angeneh-
men Süsse.



Prickelnder
Genuss ohne
Alkohol, passt
perfekt zu leichten
Gerichten und
Apéro.

**Freixenet
Alkoholfrei**

Weiss, Rosé
Spanien – Katalonien
Pro 0,75l
1l = 11,93

8.95

5112830/1

Alkoholfreier Genuss lohnt sich.



**Captain Morgan
Spiced Gold**

Alkoholfrei
Pro 0,7l
1l = 27,07

18.95

5111365



Gordon's Gin

Alkoholfrei
Pro 0,7l
1l = 25,64

17.95

5111394



**Tanqueray
Gin**

Alkoholfrei
Pro 0,7l
1l = 35,64

24.95

5111361





**Highland
Single Malt
3 years old**
40% Vol.
Pro 0,7l
1l = 28.56

19.99

0129534



Birnenbrand
Aus Williams Birnen
40% Vol.
Pro 0,7l
1l = 39.86

27.90

0063005



Wild Burrow Gin
40% Vol.
Pro 0,7l
1l = 28.56

19.99

5302814



**Hendrick's
Gin**
41,4% Vol.
Pro 0,7l
1l = 55.56

38.89

5104951



**Crema-Likör
Amaretto**
17% Vol.
Pro 0,5l
1l = 17.98

8.99

0137334

NEU

Lillet Hot Berry

☞ Mittel | ⌚ Zubereitung: 60 Min. |
4 Tassen à 250 ml

Zutaten

200 ml Lillet
400 ml Cranberrysaft
350 ml schwarzer Johannisbeersaft
1 Orange
5 Nelken
2 Zimtstangen
2 Sternanise
4 EL Beerenmischung, gefroren

Zubereitung

1. Beeren auftauen lassen. Orange waschen und halbieren.
2. Den Saft einer Orangenhälfte auspressen und den Rest in dünne Scheiben schneiden.
3. Alle Zutaten (bis auf den Lillet und die Beeren) in einen grossen Topf geben und mit geschlossenem Deckel auf höchster Stufe zum Kochen bringen.
4. Anschliessend die Temperatur reduzieren und den Punsch unter gelegentlichem Rühren für etwa 10 Minuten ziehen lassen. Danach den Punsch durch ein Sieb abgiessen.

Tipp: Wenn Du einen alkoholfreien Lillet Hot Berry möchtest, kannst Du im nächsten Schritt ganz einfach den Alkohol weglassen.

5. Den Lillet und jeweils einen Esslöffel der bereits aufgetauten Beerenmischung auf die Tassen verteilen und mit dem heissem Punsch auffüllen. Nach Belieben garnieren und servieren.



Ab Do. 6.11.

Lillet
Blanc, Rosé
17% Vol.
Pro 0,75 l
1 l = 19.93

14.95

5104213/ 5112108



Backe, backe Weihnachten!



Zarte Schneeflocken

🍳 Mittel | ⌚ Zubereitung: ca. 70 Min. | Menge: 24 Stück

Zutaten

75 g weiche Butter
120 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 Ei
200 g Mehl Type 550
1 Messerspitze Backpulver

Zum Verzieren

80 g Puderzucker
1–2 EL Zitronensaft
Lebensmittelfarben
nach Belieben

Ausserdem

Backpapier,
Gefrierbeutel

Zubereitung

1. Butter mit Puderzucker und Salz cremig rühren. Ei unterschlagen. Mehl und Backpulver mischen und kurz unterkneten. Teig mindestens 2 Stunden kühl stellen.
2. Den Teig portionsweise auf etwas Mehl 3 mm dünn ausrollen. Schneeflocken (ca. 12 cm Durchmesser) ausstechen und auf mit Backpapier belegte Bleche legen.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 10 bis 12 Minuten hell backen. Herausnehmen und Gutzli auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Puderzucker sieben und mit Zitronensaft zu einem nicht zu dünnflüssigen Guss verrühren. Nach Belieben in mehrere Portionen teilen und mit Lebensmittelfarben pastellfarben einfärben.
5. In Gefrierbeutel geben, verschliessen und jeweils eine kleine Ecke abschneiden. Schneeflocken damit verzieren, trocknen lassen.



Entdecke
viele weitere
Backprodukte
in Deiner
Filiale

Birnen- Nusscrumble

🍴 Einfach | ⌚ Zubereitung: ca. 45 Min. |
Menge: 4 Portionen

Zutaten

2–3 Birnen
Zitronensaft (1/2 Zitrone)
1/2 TL Zimt
60 g Vollkornmehl
60 g gemahlene Nüsse (z. B. Mandeln)
90 g Nussmus
6 EL Ahornsirup
3 EL Kokosöl
1 Handvoll grob gehackte Nüsse (z. B. Mandeln)

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Birnen waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit Zitronensaft und Zimt mischen und auf vier ofeneste Gläser aufteilen.
3. Vollkornmehl, die gemahlene Nüsse, Nussmus, Ahornsirup und Kokosöl zu einem krümeligen Teig verarbeiten und auf die Birnenfüllung geben.
4. Crumble für etwa 20 bis 25 Minuten backen, bis die Streusel schön braun sind.
5. Ein paar Minuten vor dem Servieren abkühlen lassen. Mit **Nussmus** und gehackten Nüssen toppen.

**Schnell.
Einfach.
Lecker!**



**Einfach scannen
und alle unsere
Rezepte entdecken.
Lohnt sich.**

NEU
nur für
kurze Zeit



Nussmus
Diverse Sorten
Pro 250 g
100 g = 2.00

4.99

7208989

Deluxe

Süsse Weihnachten? Lohnt sich.

Süßes bringt alle an einen Tisch.
Dann wird nicht nur genascht, sondern
auch gelacht, erzählt und gekuschelt.
Was für eine wunderbare Weihnachtszeit!



Ab Do. 27.11.

Weihnachts-
geschenkkorb
Pro Stück

24.90

6005839



Ab Do. 6.11.

**Panettone
classico**
Handverpackt
Pro 1000 g

9.99

6002320

**Der
Weihnachts-
klassiker**





Pandoro
Mit Zitronencremefüllung
Pro 800 g
100 g = 1.00

7.99
6000389

SRF

12/2024

KASSENSTURZ

Degustation:
11 Panettoni

**Test-
sieger**

FAVORINA

Panettone
Classico



**Panettone
Classico**
Pro 1kg

6.95
6000395



Ab Do. 4.12.

**Panettone
Tiramisu**
Pro 800 g
100 g = 1.00

7.99
6013346



Panettone
Mit Schokoladencreme
Pro 800 g
100 g = 0.87

6.99
6000397





Dubai Schokolade

45% Pistaziengehalt

Pistaziencreme
Pro 190 g
100 g = 2.63

4.99
6013376

🍴 Einfach | ⌚ Zubereitung: ca. 2 Std. | Menge: 1 Tafel

Zutaten:

50 g Cornflakes
100 g Pistaziencreme
250 g Vollmilch Schokolade
(wahlweise auch mit weisser oder dunkler Schokolade möglich)

Was du dazu benötigst:

Eine Schokoladentafelform
(aus Hartplastik oder Silikon) – auch
möglich mit einer eckigen Backform
Gummispatel
Topf
Schüssel

Zubereitung:

- Cornflakes-Mischung vorbereiten:**
Cornflakes zerkleinern, die Pistaziencreme hinzufügen und gut vermengen. Die Mischung beiseitestellen.
- Schokolade temperieren:**
150 g Schokolade in kleine Stücke brechen und über einem Wasserbad vorsichtig erwärmen. Wichtig ist, dass man ständig rührt und die Schokolade nicht zu heiss wird. Wenn alles geschmolzen ist, die restlichen 100 g Schokolade stückweise einrühren, um die Temperatur auf etwa 30 °C zu senken. Dieser Schritt sorgt dafür, dass die Schokolade später glänzt und nicht auskristallisiert.
- Schokolade schichten:**
Die Hälfte der flüssigen Schokolade für die erste Schicht in die Schokoladenform füllen und kurz kaltstellen (mind. 5 Minuten im Kühlschrank lassen). Die Pistaziencreme-Mischung einfüllen und glattstreichen. Zum Abschluss die Tafel mit einer weiteren Schicht Schokolade verschliessen und diese für 2 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen.

Genug von Pistazie? Dann versuch es mal mit Nussmus.

NEU
nur für
kurze Zeit



Nussmus
Diverse Sorten
Pro 250 g
100 g = 2.00

4.99
7208989

Verfügbar ab
30.10. & 4.12.

zenker
baking since 1885

Zenker Silikonform

Temperaturbeständig von
-40 °C bis 230 °C
Geschmacksneutral und
fruchtsäurebeständig
Pro Stück
Nur solange der Vorrat reicht

4.99
0519102

FAVORINA



Torrone Riegel
Diverse Sorten
Pro 100 g



1.99

6000572



Schoko-Lollys
Diverse Sorten
Pro 10 x 15 g
100 g = 1.99



2.99

0019914

Süsse Kleinigkeiten machen die gemütlichsten Momente des Winters noch ein bisschen kuscheliger. Unsere Lieblingsguetzli von Favorina sorgen für Glücksmomente im täglichen Trubel.

Mandeln
Diverse Sorten
Pro 200 g
100 g = 1.75

3.49

0117329



Stollenkonfekt
Diverse Sorten
Pro 300 g
100 g = 1.20

3.59

0108628



Lebkuchen
Pfeffernüsse,
Lebkuchen-Allerlei
Pro 600 g
100 g = 0.66



3.95

0070052



Deluxe

Süsse Verführung lohnt sich.

🍴 Einfach | ⌚ Zubereitung: ca. 45 Min. | Menge: 4 Portionen

Zutaten

50 g Favorina
Gewürzspekulatius
500 g Deluxe Tiramisu
2 Stängel Minze

Für die pochierten Birnen

2 Birnen
500 ml Rotwein / roter Fruchtsaft
4 EL Zucker
4 Orangenzesten
2 Zimtstangen
2 Sternanise

Zubereitung

1. Birnen schälen, halbieren und Kerngehäuse ausstechen.
2. Rotwein mit Zucker, Gewürzen und Orangenzesten in einem Topf aufkochen.
3. Birnen hineingeben, Hitze reduzieren und ca. 20 Minuten ziehen lassen – dabei gelegentlich wenden.
4. Damit sie richtig schön Farbe annehmen, Birnen aus dem Sud nehmen und diesen nochmals aufkochen und mit Speisestärke binden. Vor dem Servieren Birnen im Sud erwärmen.

Zum Anrichten

Tiramisu portionieren und auf Teller verteilen. Lauwarme Birne mit etwas gebundenem Sud danebengeben. Spekulatius zerbröseln und mit gezupften Minzblättchen servieren.

Tiramisu mit Spekulatius-Crumble und Rotweinbirnen



Gewürzspekulatius

Pro 600 g
100 g = 0.42

2.49

0012739



🧊 Kühlung

Tiramisu

Enthält Alkohol
Pro 500 g
100 g = 0.79

3.95

0063494





Ab Do. 4.12.



Kühlung

Dessert kleine Sünde
Limoncello, Tiramisu
Pro 2 x 60 g
100 g = 2.49

2.99

6008854

Kühlung

Dessert Panettone
In Glas-Tasse
Pro 125 g
100 g = 1.99

2.49

6016387

Kühlung

Mousse
Diverse Sorten
Pro 350 g
100 g = 1.14

3.99

7711098



Kühlung

Crème Brûlée
Pro 2 x 100 g
100 g = 1.25

2.49

0048618

Kundenbewertungen (59)

4.6

sortiment.lidl.ch Stand - 22.9.2025



Kühlung

Macarons
Pro 12 x 12 g
100 g = 3.12

4.49

7407454

Tiefkühlung

Glace
Diverse Sorten
Pro 900 ml
1 l = 5.54



4.99

6600758/9

Winterauszeit in Österreich mit **lidl-reisen.ch**

Buchbar von 27.10. bis 24.12.

**2 Kinder
bis 11 Jahre
frei!**



Tirol Walchsee

Eigenanreise, 3 Nächte,
Ferienclub Bellevue am Walchsee ****,
inkl. Halbpension Plus

Reisetermine 2026: 10.01.–28.01., 28.02.–25.03.
Weitere Termine & Aufenthalte online buchbar.

-30 FR. 329.—

299.—^{a)}

3 Nächte p. P. ab

Buchungscode: DF0E01

Reiseveranstalter:
Select Holidays c/o New2go GmbH



Vorarlberg Lochau

Eigenanreise, 2 Nächte, Seehotel am
Kaiserstrand****, inkl. Halbpension

Reisetermine 2026: 01.01.–31.01.,
01.02.–28.02., 01.03.–08.03., 11.03.–31.03.

Weitere Termine & Aufenthalte online buchbar.

-50 FR. 319.—

269.—

2 Nächte p. P. ab

Buchungscode: DF5301 Reiseveranstalter: Select Holidays c/o New2go GmbH



Tirol Längenfeld

Eigenanreise, 5 Nächte, first mountain
Hotel Ötztal in Längenfeld***, inkl. HP Plus

Reisetermine 2026: 03.01.–23.01., 21.03.–27.03., 04.04.–11.04.
Weitere Termine & Aufenthalte online buchbar.

499.—

5 Nächte p. P. ab

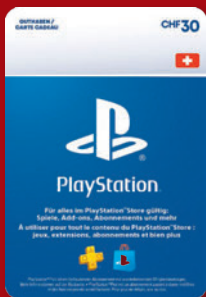
Buchungscode: FIMW002 Reiseveranstalter: Reisen Aktuell GmbH

Noch mehr Ferien auf **lidl-reisen.ch**





Freude verschenken? Lohnt sich!



Weitere
Geschenkkarten erhältlich
in Deiner **Lidl Filiale!**

Das neue Weihnachtskartendesign ist ab 20.11.2025 in den Filialen erhältlich.

Bei jedem Einkauf Punkte sammeln lohnt sich.



- ✓ Lidl Plus App scannen und bei jedem Einkauf Lidl Punkte sammeln
- ✓ Nach Deinem Einkauf erhältst Du pro CHF 1.– Einkaufswert 1 Lidl Punkt.¹ Bei Sonderaktionen profitierst Du noch mehr!
- ✓ Lidl Punkte in Coupons und Rabatte Deiner Wahl umtauschen

Bis zu CHF

2'500.–

mit Lidl Plus
sparen²
lohnt sich.



Noch keine Lidl Plus App?
Downloaden lohnt sich.



¹Ausgenommen: Spirituosen, alkoholische Mixgetränke, Säuglingsnahrung, Feuerwerkskörper, Tabakwaren, Wertmarken, Reisen, Geschenk- und Guthabekarten, Mobilfunkangebote, gebührenpflichtige Kehrichtsäcke und Produkte des Heissgetränkeautomaten.

²Bei kumulierter Nutzung aller Lidl Plus Angebote im Zeitraum eines Jahres.