

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



Guetzi & 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 Guetzi 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 Guetzi eintauchst, wir möchten Dich dabei begleiten.

Lass uns also gemeinsam Lichter anzünden, Guetzelteig 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 funkelnnder Momente.

Dein Lidl Schweiz Team



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

5110411
2.99

Ab Do. 11.12.



Kühlung

Grande di Berna Möckli
Pro 100 g

5113718
3.99



Tiefkühlung

ASC Crevettenring

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



5.99
0148092

NEU
nur für
kurze Zeit

Deluxe

PRAWN RING

Deveined, Partially Peeled and Cooked
with Garlic Sauce

Deluxe

WHITE TIGER PRAWN RING

Deveined, Partly Peeled and Cooked
with Exotic Sweet Chilli Sauce

GLAZED, FROZEN

17 1/4
PT.
Chandra Kurt

Ab Do. 6.11.

**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



Chips mit Zitrone und Pfeffer

Pro 200 g
100 g = 2.00

3.99
0215440



Ab Do. 13.11.

Deluxe



Kühlung

Crèmeux de
Normandie

Pro 150 g
100 g = 1.66

2.49

0088253



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

Ab Do. 6.11.



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



150 g

Kühlung

**Camembert
Creme Trüffel**

Pro 150 g
100 g = 1.99

2.99

7713965



Serviertipp:

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

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



**Immer
zum besten
Tagespreis**



**Schweizer
Bio-Randen**
Herkunft: Schweiz
Pro 1 kg



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

- Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.
- 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.
- 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.
- Randen etwas abkühlen lassen und mit Wildkräutersalat auf Tellern verteilen. Burrata mittig platzieren und mit Dressing beträufelt servieren.



Die Vielfalt der Pistazie entdecken lohnt sich.



NEU
nur für
kurze Zeit

Ab Do. 6.11.

Mini-Pandoro mit Pistazien
Pro 100 g

1.99

6017759



Tolle
Rezept-
idee auf
Seite 34



Ab Do. 6.11.

Pistazien-
Aufstrich
Pro 350 g
100 g = 1.71

5.99
6209338

Tiefkühlung

Pistazien-Glace
Pro 200 g
100 g = 1.00

1.99
6017335

Ab Do. 6.11.



Kühlung
**Salami mit
Pistazien**
Pro 100 g

4.99
6020141



Kühlung

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

3.75
6013670

Ab Do. 20.11.



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



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



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

• Mittel | • Zubereitung: 2 Std. | Menge: 4 Portionen

Zutaten

Bio Weiderind Filet-Médaillons

800 g Bio Weiderind Filet-Médaillons
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 Rübli
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.

The advertisement features a man with a beard and arms crossed, wearing a blue and white plaid shirt, standing against a red background. To his right is a large graphic of the word "RENÉ" in bold white letters, with "SCHUDEL" and "rezepte.lidl.ch" below it. Below the text is a close-up photograph of a dish consisting of a filet mignon medallion, mashed potatoes, and vegetables like broccoli and carrots, all served in a pool of butter sauce. In the foreground, there's a promotional card for "Bio WEIDERIND RINDSFILET MEDAILLON". The card shows an image of the meat, its packaging, and text indicating it's from Switzerland, is a filet mignon medallion, and is made from 100% Swiss beef. It also mentions "Qualité Suisse" and "Bio". A red diamond-shaped badge on the left says "Aus unserem Sortiment" (From our range). On the right, a yellow diamond-shaped badge features a green "Bio" logo with a plus sign and the price "9.99" in large yellow digits, with the number "5109960" underneath. The entire advertisement is set against a red background.

**Ein gutes
Stück Genuss
lohnt sich.**



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



8.99
0002613



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

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.



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



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
0030371

Deluxe
ALASKA SOCKEYE WILDLACHS
SAUMON SAUVAGE SOCKEYE
geräuchert, in feine Scheiben geschnitten
fumé, en tranches fines

Kühlung

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

Ab Do. 11.12.

4.95
0012369

Deluxe
NORWEGISCHER RÄUCHERLACHS
MIT MINZE UND ZITRONE
NOUVEAU SAUMON A LA MENTHE ET AU CITRON
oignons et fines herbes

Deluxe
NORWEGISCHER RÄUCHERLACHS
ORANGE UND ZIMT/
ORANGE ET CANNELLE
Bei geschmack
oignons et fines herbes

Kühlung

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

4.99
0203616

Ab Do. 18.12.

Deluxe
FLAMMLACHS SALMONE ALLA FIAMMA
SALMONE ALLO SPICCIATO
SGN

Kühlung

Kaviar
Pro 15 g
100 g = 66.60

9.99
6002595

Deluxe
WHITE STURGEON CAVIAR
A REAL TREAT FOR EVERY GOURMET

Ab Do. 27.11.



Tiefkühlung

MSC Kammmuscheln

Pro 150 g
100 g = 5.33



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



MSC Hummer
Pro 350 g
100 g = 3.43

11.99
0028371



7.99
0096781



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.





Raclette geniessen lohnt sich jeden Tag.



Les Royales
Kartoffeln
Herkunft: Schweiz
Festkochend
Pro 600 g

Immer
zum besten
Tagespreis





Kühlung

Raclette-Scheiben mit Trüffel

Pro 300 g
100 g = 3.00

8.99
5110820



Suisse
Garantie

Kühlung

Festtags-Raclette-Scheiben

Diverse Sorten
Pro 300 g
100 g = 2.33

6.99
5105356



Suisse
Garantie

Kühlung

Bio-Raclette-Scheiben

Nature
Pro 300 g
100 g = 2.22

6.65
5109802



Bio

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



Ab Do. 6.11.

NOUVEL®

Nouvel Raclette

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

19.99
0528613



NOUVEL®

Nouvel Mini-Raclettegrill, 5-tlg.

Für 2 Personen
Pro Set

9.99
528600



Kühlung



1.09

Raclette, 1/4 Laib

0006123



Kühlung

Raclette-Blöckli

Diverse Sorten
Pro 100 g
Ca. 540 g

1.79

0003300



Kühlung



7.95

Raclette-Scheiben
Plättli

Pro 4 x 100 g
100 g = 1.99

0032460



Kühlung



**Raclette-Scheiben
aromatisiert**

Diverse Sorten
Pro 300 g
100 g = 2.10

6.29

0002779



1

3

2

4



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

Weitere Varianten
erhältlich



**Terra Natura
Baguette Rustique**

Pro 410 g
100 g = 0.78



3.19

5111837

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

Aus
Keramik



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



Kühlung
12.99
5107545

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

Ab Do. 27.11.

NEU
nur für
kurze Zeit



19.99
5913666

NOUVEL®
Nouvel Käsefondue-
Caquelon
Aus Gusseisen,
induktionstauglich
Masse: Ø 22 cm
Pro Stück

34.90
0528786

Portwein
Reserve
Mit Dekanter
Pro 0,75 l
1 l = 26.65
Ideal zu
gereiftem
Käse oder
Schokolade.



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

Aus
Emaille



Ab Do. 6.11.

Griff aus Holz

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

49.90

0528593



Kühlung
**Frisch-Fondue
Moitié-Moitié**

Pro 500 g
100 g = 2.16

10.79

5105014

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

34.90

0528592



Kühlung
**Fertig-Fondue
Moitié-Moitié**

Pro 800 g
100 g = 1.49

11.89

0032177



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





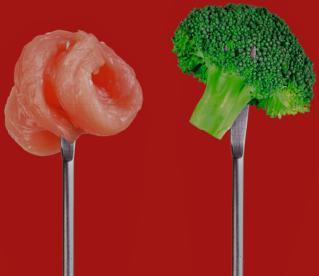
Tiefkühlung

Fondue Chinoise
Poulet
Herkunft: Schweiz
Pro 400 g
100 g = 4.99

19.95



5110757



Ab Do. 6.11.

NOUVEL®

Hot-Stone-Set, 3-tlg.

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

Set bestehend aus:
Holzuntersteller 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 0528606

29.90

0528606

NOUVEL®

Nouvel Premium- Rechaud «Älpli»

Inkl. Brenner und
Holzuntersteller
Masse: Ø 23 cm
Pro Set

39.90

0528791

0528787

0528606

0528606

0528606

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)

Wundervolles lohnt sich jeden Tag. | 23



Chinoise-Klassiker



Fondue Chinoise Truten

Herkunft: Italien, Polen

Pro 400 g

100 g = 3.48

13.89

0001885



Fondue Chinoise Kalb

Herkunft: Schweiz

Pro 350 g

100 g = 5.70

19.95



0007130



Fondue Chinoise Schwein

Herkunft: Schweiz

Pro 400 g

100 g = 3.73



14.89

0001884



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

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 angenehmen 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



BEN BRACKEN
Highland Single Malt Scotch Whisky
3 years old
40% Vol.
Pro 0,7l
1l = 28.56

Williams
Edler Christ-Birnenbrand
Goldbaum

Highland Single Malt 3 years old

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

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

38.89



5104951



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

8.99

0137334

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 heißen Punsch auffüllen. Nach Belieben garnieren und servieren.



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) ausschneiden und auf mit Backpapier belegte Bleche legen.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 10 bis 12 Minuten hell backen. Herausnehmen und Guetzi 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.



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

- Den Backofen auf 175 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- Birnen waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit Zitronensaft und Zimt mischen und auf vier ofenfeste Gläser aufteilen.
- Vollkornmehl, die gemahlenen Nüsse, Nussmus, Ahornsirup und Kokosöl zu einem krümeligen Teig verarbeiten und auf die Birnenfüllung geben.
- Crumble für etwa 20 bis 25 Minuten backen, bis die Streusel schön braun sind.
- 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



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



KASSENSTURZ
SRF
12/2024
Degustation:
11 Panettoni
Test-sieger

Panettone
Classico
Pro 1 kg

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





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)

Zubereitung:

1. Cornflakes-Mischung vorbereiten:
Cornflakes zerkleinern, die Pistaziencreme hinzufügen und gut vermengen. Die Mischung beiseitestellen.

2. Schokolade temperieren:

150 g Schokolade in kleine Stücke brechen und über einem Wasserbad vorsichtig erwärmen. Wichtig ist, dass man ständig röhrt 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.

3. Schokolade schichten:

Die Hälfte der flüssigen Schokolade für die erste Schicht in die Schoko-ladenform 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.

Dubai Schoko ladé

45% Pistaziengehalt

Pistaziencreme
Pro 190 g
100 g = 2.63

4.99
6013376

**Genug von Pistazie?
Dann versuch es mal mit
Nussmus.**



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



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



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.



Lebkuchen

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



3.95

0070052





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 Orangenzensten
2 Zimtstangen
2 Sternanise

Zubereitung

- Birnen schälen, halbieren und Kerngehäuse ausstechen.
- Rotwein mit Zucker, Gewürzen und Orangenzensten in einem Topf aufkochen.
- Birnen hineingeben, Hitze reduzieren und ca. 20 Minuten ziehen lassen – dabei gelegentlich wenden.
- 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. Lauwarmer 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



NEU
nur für
kurze Zeit



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



Tiefkühlung

Glace

Diverse Sorten

Pro 900 ml

1 l = 5.54

4.99



6600758/9



Kühlung

Macarons

Pro 12 x 12 g

100 g = 3.12

4.49

7407454

Kundenbewertungen (59)

4.6

sortiment.lidl.ch Stand - 22.9.2025

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



*Preisreduzierte Angebote: Dem Vergleich wurden die offiziell vom Reiseveranstalter bekanntgegebenen maximalen Preise pro Mindestaufenthaltsdauer laut Lidl-Reisen-Angebot unter Hinzuzählung der Zusatz- und Nebenkosten zugrunde gelegt. Aktuelle Informationen zu unseren gesonderten Stornierungsbedingungen telefonisch im Servicecenter oder online. Es gelten die Reise- und Zahlungsbedingungen des Veranstalters. Informationen zur Reisevermittlerfähigkeit: Die Lidl Digital Trading GmbH & Co. KG, Stiftsbergstr. 1, 74172 Neckarsulm, Deutschland ist bei folgenden Reisen Reisevermittler: Select Holidays c/o New2go GmbH & Reisen Aktuell GmbH.



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.

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

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



Noch keine Lidl Plus App?
Downloaden lohnt sich.

