



PREISLISTE

Alle unsere Brände sind einmalig und limitiert erhältlich.
Für schriftliche Bestellungen verwenden Sie bitte unser Kontaktformular.

Edelbrände aus Obst von Hochstammbäumen	Vol %	50 cl	35 cl	20 cl
BIRNEN				
Williams	40%	30.--	23.--	18.--
Quittenbrand (Brand des Jahres 2011/2012)	41%	35.--	30.--	24.--
Palmischbirne	42%	28.--	23.--	18.--
Goldschmöckler	42%	24.--	19.--	17.--
Theilersbirne	42%	23.--	19.--	17.--
Schweizer Wasserbirne / Schellerbirne	42%	22.--	19.--	16.--
Märxlerbirne	42%	22.--	19.--	17.--
Gelbmöstler /Meerbirne / Reinholzbirne	42%	20.--	18.--	16.--
Grünbitter (nach altem Hausrezept)	40%	22.--	19.--	17.--
Heuschnaps (Bimenbrand mit Urwängi-Alpheu)	42%	24.--	19.--	
Chrüter	43%	24.--	20.--	17.--
ÄPFEL				
Bohnapfel	40%		19.--	17.--
Cox Orange	41%		20.--	17.--
Gravensteiner	40%		20.--	17.--
Süsser Apfel (unbekannte Sorte)	40%		19.--	17.--
STEINOBST / KIRSCHEN / ZWETSCHGEN / PFLAUMEN				
Kirsch	40%	24.--	21.--	17.--
Kirsch rosé	40%	26.--	22.--	18.--
Damassine	41%	26.--	22.--	18.--
Löhripflaume	41%	26.--	22.--	18.--
Pflümli	40%	23.--	19.--	17.--
Zwetschgen (Bühler- und Basler-Hauszwetschgen)	40%	22.--	19.--	17.--
BEEREN				
Brombeerbrand	40%	28.--	23.--	18.--
Holunderbrand	40%		35.--	28.--
Marc Traubentrester	40%	24.--	19.--	17.--
"VIEILLE" PRODUKTE				
Williâme	32%	30.--	23.--	18.--
Alte Quitten	34%		28.--	
Alte Zwetschen	34%	27.--	22.--	18.--
Alte Märxlerbirne	34%	25.--	21.--	18.--
Hutzelbirnenlikör	34%	25.--	21.--	18.--
Alter Goldschmöckler	35%	25.--	21.--	18.--
Alter Gravensteiner	35%	24.--	20.--	
Pommeille	34%	28.--	22.--	17.--
Mir isch glich (Apfel-Assemblage)	35%		21.--	
LIKÖRE				
Himbeerlikör	20%	28.--	22.--	18.--
Quittenlikör	20%	28.--	24.--	20.--
Aronia Apfelbeere	20%	25.--	21.--	18.--
Abtwiler Röteli	33%	24.--	21.--	18.--
Eierkirsch	18%	19.--	17.--	
Honig-Chrüter	30%	22.--	19.--	17.--
Apfel-Zimt	30%	23.--	19.--	
Trübellikör	20%		20.--	17.--
Weihnachts-Likör	30%		20.--	17.--



PREISLISTE

Alle unsere Brände sind einmalig und limitiert erhältlich.
Für schriftliche Bestellungen verwenden Sie bitte unser Kontaktformular.

SPEZIALITÄTEN

Bienenhonig aus eigener Imkerei:		
Frühlingshonig, cremig gerührt	500 gr.	11.--
Sommer-Waldhonig	500 gr.	11.--
Williams- / Kirschtruffes	120 gr.	15.--
Williams- / Kirschtruffes	210 gr.	23.--
Chriesitraum		10.--

17.12.2012

Brennerei Rüttimann

Peter und Martha Rüttimann
Altkirchen
Ballwilerstrasse 30
5646 Abtwil

Telefon/Fax 041 787 15 30
info@brennerei-ruettimann.ch
www.brennerei-ruettimann.ch