Metzgete

Montag, 16. November bis Montag, 30. November 2026

Nüsslisalat **16**
mit French Dressing, Preiselbeeren und Käsekroketten
Lamb's Lettuce with French dressing, cranberries and cheese croquettes

mit knusprigem Speck **+2**
with crispy bacon

Spanferkelterrine in Aspik **17**
dazu Brunnenkresse, Remouladensauce und Gemüsechips
Suckling pig terrine in aspic served with watercress, remoulade sauce and vegetable crisps

Metzgete-Variationen: Stellen Sie Ihren Teller selbst zusammen
Wählen Sie eine Beilage und kombinieren Sie dazu so viele Metzgete-Spezialitäten, wie Sie möchten.
Choose one side dish and combine it with as many Metzgete specialties as you like

Goldbraune Butterrösti mit Dörrbohnen und Senf **22**
Golden butter rösti with dried green beans and mustard

Sauerkraut mit Salzkartoffeln und Apfel **24**
Sauerkraut with boiled potatoes and apple

Hausgemachte Speckknödel mit Zwiebelringen und Rahmwirsing **26**
Homemade bacon dumplings with onion rings and creamed savoy cabbage

+ Blutwurst *Blood sausage / Black pudding*	**100g**	**+ 6**
+ Leberwurst *Liver sausage / White pudding*	**100g**	**+ 6**
+ Biertreber-Edelschweinbrust *Premium pork breast*	**100g**	**+ 8**
+ Nuss-Schinkli *Salted smoked ham*	**80g**	**+ 8**
+ Gebackener Camembert *Deep fried camembert*	**3 Stk.**	**+ 8**

Empfehlung der Küche

Brust & Wurst **36**
Biertreber-Edelschweinbrust mit Wurst nach Wahl
dazu hausgemachte Speckknödel mit Zwiebelringen und Rahmwirsing
Premium pork belly with sausage of your choice served with homemade bacon dumplings, onion rings and creamed savoy cabbage



Deklaration: Fleisch aus der Schweiz

Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive MwSt.
Bei Allergenen wenden Sie sich an die Mitarbeitenden
Our prices are in CHF and include VAT.
In case of allergies, please ask our team, they are ready to help.