

ab 3. bis 30. Oktober

Metzgete Wochen

«Blut- und Leberwurst» (120 gr) mit Zwiebelschmelze
serviert mit Kartoffelstock und Sauerkraut

CHF 18.50

1 Paar Schweinsbratwurst (160 gr) mit Zwiebelsauce
serviert mit Kartoffelstock und Sauerkraut

CHF 16.50

1 Stk. CHF 14.50

«Kesselfleisch» (Gesottener Bauchspeck) mit Kümmel-Balsamicosauce
serviert mit Kartoffelstock und Sauerkraut

CHF 20.50

klein CHF 18.50

«Metzgete-Platte» (Blut- und Leberwurst, Schweinsbratwurst und Kesselfleisch)
auf Sauerkraut mit Kartoffelstock

CHF 28.50

zu jedem Metzgete-Gericht servieren wir Ihnen Apfelmus dazu.

Unsere Weinempfehlung im Offenausschank zu den Metzgete-Gerichten:

Gamay Rosé AOC La Côte - Les Trois Terres 1 dl CHF 4.70

Da wir bemüht sind immer frische Metzgete von unserer Hausmetzgerei zu beziehen, kann es durchaus einmal vorkommen, dass ein Produkt ausgesagt werden muss, deshalb:

«es het solangs het»

Unsere Metzgete-Gerichte bestehen ausschliesslich aus Schweizer Fleisch.

AMBIENTE
Restaurant • Bankette • Seminare • Lädelli