



Haus-Metzgata

vom 23.11. bis 21.12.2020

Rindsbouillon mit Markbein	Fr. 9.50
Wädli mit Salzkartoffeln & deftigem Sauerkraut	Fr. 18.50
Blut- & Leberwurst, knusprige Rösti, Sauerkraut & hausgemachter Apfelmus	Fr. 19.00
Grüner & geräucherter Speck auf feinen Dörrbohnen, mit Salzkartoffeln, Sauerkraut & rassicem Senf	Fr. 19.50
Feine Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce serviert mit knuspriger Butterrösti	Fr. 19.00
„Bauern“-Schweinskotelette mit Schwarte (350 gr) mit frischem Rosmarin & Kräuter in Butter gebraten, mit Bratkartoffeln & Dörrbohnen	Fr. 23.50
Rippli, Speck, Siedfleisch & Markbein mit Salzkartoffeln, Dörrbohnen & Sauerkraut	Fr. 24.00
Schlachtplatte (Speck, Rippli, Siedfleisch, Zunge, Wädli & Wurstwaren), serviert mit Salzkartoffeln & Sauerkraut	Fr. 28.00
Geschnetzelte Schweinsleberli mit frischen Gartenkräuter, serviert mit feiner Butterrösti & Apfelmus	Fr. 22.00
Geschnetzelttes vom Schwein „Metzger Art“ (300 gr) mit Zwiebeln, dazu Brot oder knusprige Rösti	Fr. 21.00

