

# Metzgerei

Alle Fleischstücke dieser Karte stammen von der Familie Jenni aus Bangerten \*, welche die Duroc-Säuli mit viel Herzblut halten. Deshalb verwenden wir hier gewollt das ganze Tier, ganz im Sinne von «Nose to Tail». Geniessen Sie es bewusst - en Guete!

	Mini / Normal
<b>Grüner Blattsalat</b> mit Speck, Cranberrys und Apfelmostvinaigrette	7.50 / 12.50
<b>Siedfleischsalat</b> schön garniert	7.50 / 14.50
<b>Karamellisierte Sauerkraut Suppe</b> mit Aspik (hausgemachtes Fleisch-Gelée)	7.50 / 10.50
	
<b>Wienerli mit Dörripflaumen-Whisky Senf</b> Salzkartoffeln und Rahmsauerkraut	16.50 / 24.50
<b>Geräucherter und gesalzener Speck</b> mit Apfelschnitzen, Rösti und Dörrbohnen	18.50 / 29.50
<b>Ofenfleischkäse</b> mit Pommes frites und glasierten Karotten	14.50 / 26.50
<b>Geschmortes vom Schwein mit Braten und Ragout</b> mit Jus, Kartoffelstock und Dörrbohnen	18.50 / 24.50
<b>Variation von Duroc-Edelstücken</b> serviert mit Rosmarinjus, Tagliatelle, Sauerkraut und Dörrbohnen	22.50 / 38.50
<b>Blut- und Leberwurst</b> mit Apfelschnitzen, Rösti und Sauerkraut	16.50 / 24.50
<b>Vegiteller</b> mit pochiertem Ei, Salzkartoffeln, Sauerkraut, Dörrbohnen und Karotten	16.50 / 24.50

\*Alternativ können auch qualitativ hervorragende Produkte der Metzgerei Reber in Einsatz kommen.

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.