

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

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