



Speisekarte Metzgete

VORSPEISEN

Bouillon mit Flädli – CHF 7.50

Grüner Blattsalat – CHF 6.50

Gemischter Salat – CHF 8.50

HAUPTSPEISEN

Schlacht-Teller

Blut- und Leberwurst, Rippli, Zunge,
geräucherter und grüner Speck, hausgemachte Rauchwurst,
Bohnen, Sauerkraut und Salzkartoffeln – CHF 35.00

Kronen-Teller

Rippli, Zunge, geräucherter und grüner Speck, hausgemachte Rauchwurst, Siedfleisch,
Bohnen, Sauerkraut und Salzkartoffeln – CHF 35.00

Lady-Teller

Rippli, hausgemachte Rauchwurst,
Bohnen, Sauerkraut und Salzkartoffeln – CHF 28.00

Blut- und /oder Leberwurst

mit Zwiebelsauce, Rösti und Apfelschnitz – CHF 22.00

Zwei hausgemachte Rauchwürste

mit Sauerkraut, Bohnen und Salzkartoffeln – CHF 22.00





Immer wieder fein

Schweinskotelette
mit Kräuterbutter, Pommes Frites – CHF 26.00

Schweinsbratwurst
mit Zwiebelsauce, Rösti und Apfelschnitz – CHF 22.00

Rösti – CHF 15.00
mit Raclettekäse überbacken – CHF 18.00
mit Raclettekäse überbacken und einem Spiegelei – CHF 19.50

Fitnesssteller

Schweinskotelette mit gemischtem Salat – CHF 26.00

Pouletschnitzel grilliert mit gemischtem Salat – CHF 25.50

Zwei Rauchwürste mit gemischtem Salat – CHF 22.00

Kinderteller

Hamburger und Pommes Frites – CHF 11.50

Schweinsschnitzel paniert und Pommes Frites – CHF 9.50

Ein Rauchwürstli mit Pommes Frites – CHF 9.50

WEINEMPFEHLUNG

Montreux Rouge, Château des Crêtes AOC, 2018
Produzent: La Cave Vevey-Montreux / Traubensorten: Pinot Noir, Gamay

7.5 dl – CHF 49.00

