

Metzgete

Vorspeisen

Freiland Nüsslisalat mit Wettinger Ei	13.50
Freiland Nüsslisalat mit Wettinger Ei, Speck und Croutons	15.50

Hauptgang

Blutwurst mit Zwiebelsauce, Sauerkraut und Rösti	22.50
Leberwurst mit Zwiebelsauce, Sauerkraut und Rösti	22.50
Buurebratwurst mit Zwiebelsauce, Sauerkraut und Rösti	24.50
Kotelette mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes	29.50
geräucherte Rippli und Speck mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	28.50
Zweierlei: Kleine Blutwurst oder Leberwurst oder Buurebratwurst mit Zwiebelsauce, Sauerkraut und Rösti	27.50
Dreierlei: Kleine Blutwurst, Leberwurst und Buurebratwurst mit Zwiebelsauce, Sauerkraut und Rösti	30.50
Schlachtteller Kleine Blut-, Leber- und Bratwurst, Rippli und Speck mit Sauerkraut und Salzkartoffeln oder Rösti	34.50

Beilagen

Sauerkraut	5.50
Salzkartoffeln	5.50
Dörrbohnen	5.50
Apfelschnitzli	5.50

Dessert

Hausgemachte Apfelchüechli mit Zimt-Zucker und Vanillesauce od. Vanilleglace	13.50
Coupe Nesselrode Vermicelles, Meringues, Kugel Vanilleglace und Rahm	11.50 14.50
Vermicelles Vermicelles, Meringues und Rahm	9.50 10.50

Diese Metzgete wurde durch Störmetzger Josef Meier aus Kirchdorf frisch für uns gefertigt.
www.stoermetzg.ch