

# Metzgete

## Vorspeisen

<b>Freiland Nüsslisalat</b> mit Wetzinger Ei	<b>13.50</b>
<b>Freiland Nüsslisalat</b> mit Wetzinger Ei, Speck und Croutons	<b>15.50</b>

## Hauptgang

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

## Beilagen

<b>Sauerkraut</b>	<b>5.50</b>
<b>Salzkartoffeln</b>	<b>5.50</b>
<b>Dörrbohnen</b>	<b>5.50</b>
<b>Apfelschnitzli</b>	<b>5.50</b>

## Dessert

<b>Hausgemachte Apfelchüechli</b> mit Zimt-Zucker und Vanillesauce od. Vanilleglace	<b>13.50</b>
<b>Coupe Nesselrode</b> Vermicelles, Meringues, Kugel Vanilleglace und Rahm	<b>11.50</b> <b>14.50</b>
<b>Vermicelles</b> Vermicelles, Meringues und Rahm	<b>9.50</b> <b>12.50</b>

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

[www.stoermetzg.ch](http://www.stoermetzg.ch)