

METZGIETE



Wir freuen uns, diese Tradition mit Ihnen weiterzuleben und laden Sie zum Teilen, Geniessen und Erinnern ein. An eine Zeit, in der die Post täglich mehr Vieh als Gäste zählte und eine wohlgenährte Sau die ganze Familie durch den Winter bringen konnte. Denn das war das Ziel der Metzgete:

Nachdem die Ferkel bald ein Jahr gepflegt und gefüttert wurden, kamen die Wintermonate näher. Karg und kalt. In einer Zeit ohne Tiefkühler war das Teilen und Tauschen aber eine Selbstverständlichkeit und so wurden die schnell verderblichen Fertigungen der Metzgerkunst gesellig geteilt und gefeiert, nichts wird verschwendet. Weitere Teile wie Speck, geräucherte Würste, Schinken und Pökelwaren, wurden sorgsam gefertigt und füllten die Speisekammern, um durch die kalten Monate zu helfen.

Als Generationen-Betrieb und alter Bauernhof ist die Metzgete als Teil unserer Geschichte nicht weg zu denken und wir freuen uns, sie mit Ihnen zu Teilen und zu Ehren. En Guete!

Dessert zum gluschtig mache

Hausgemachte Öpfelchüechli mit Vanillesauce	2 Stk. 11.50	3 Stk. 13.50	5 Stk. 16.50
Hausgemachte gebrannte Crème mit Rahm, Mandelsplitter und -Knusper			12.50
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune			13.50

...lieber einen Blick in die Dessertkarte? Wir bringen sie Ihnen gerne.

Verdauungsfördernd

«Hexe-Büsi» (Enzian und Kümmel)	7.50
Absinthe (LA FIN DE LA «FÉE VERTE» 53%, das Original aus Couvet (Schweiz))	7.50

Vorspeisen, frisch und saisonal

Birmenstorfer Feld-Nüsslisalat mit Eierwürfeli 14.50

Jägersalat: 16.50

Feld-Nüsslisalat mit gebratenen Speckstreifen
Champignons und Brotcroûtons

und weitere feine Vorspeisen aus unserer Karte...

Metzgete vom Chästhal Metzg, Effingen, sie ist zum Teilen da.

Die Würste auf der Platte und die Beilagen auf dem Tisch.

Zusammensitzen, teilen und geniessen!

Unsere Würste mit frischer Zwiebelsauce je 18.00

Blutwurst, Leberwurst, Bratwurst, Rauchwürstli 1 Paar

Beilagen

Portion Rösti, Apfelschnitze, feines Sauerkraut je 7.00

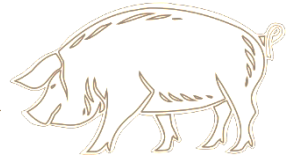
Kotelette 24.50

Pöschтли-Platte

Zum Teilen für zwei Personen 72.00

1x Blut-, 1x Leber- und 1x Bratwurst mit hausgemachter Zwiebelsauce,
2x Rösti, 1x Apfelschnitze und 1x Sauerkraut

METZGIEETE



Portionen-Würste

Pro Person

1 kleine Blutwurst

1 kleine Leberwurst

1 kleine Bratwurst

Serviert mit Rösti, Sauerkraut und Apfelschnitzen

Preis pro Person

36.50

Ab 20 Personen buchbar

Anzahl bestellte Personenanzahl wird verrechnet