

# Berchtold

★★★★★ Metzgerei seit 1976



★★★★★

## AN OSTERN ...

... spielt das Essen eine grosse Rolle. Wie wäre es da einmal mit etwas Abwechslung in der Küche? Es ist uns eine grosse Freude, Ihnen eine Auswahl unserer Festtags-Spezialitäten zu präsentieren:



## HERRLICHE VORSPEISEN

Vitello tonnato

Gambas Festival

Fisch Terrine

Meeresfruchtsalat hausgemacht

Alaska Wildsalmon

Mousse de Canard und Foie Gras

Alpenkräuter Lachs

Pasteten

geräuchte Forellenfilets

hausgemachte Terrinen

## DAS BESONDERE

★★★★★

**Côte de boeuf**  
am Stück

**T-Bone**  
vom Kalb und Rind

**Les Trois Filets**  
Die Krönung für jeden Fleischliebhaber –  
Filets vom Rind, Kalb und Schwein

**Zarte Kalbsplätzli**  
für Piccata, Saltimbocca, Wienerschnitzel,  
Scaloppine al Marsala

**Zarte Rindsfilets und Entrecôtes**  
aus der Schweiz, USA und Uruguay

**Bio Büffel aus Rotkreuz**  
Filet, Entrecôtes und Huft

**Zartes vom Kalb**  
Karreebraten, Steaks, Koteletts  
und Kronenbraten

**Frühling ist Spargelzeit**  
Spargeln sind herrlich zu:

Bündner Rohschinken  
Bündner Tinezio  
Zuger Landrauchschinken  
Parmaschinken  
San Daniele  
Pata Negra  
Jamon Serrano

**Bison Filet**  
aus Kanada



## EINFACH UND SPEZIELL AUS DEM OFEN



★★★★★

- Filet mit Spargeln und Rohschinken
- Schweins- oder Kalbsfilet mit Broccoli-Sbrinz-Füllung
- Mäcklibraten mit Cantadou-Lauch-Füllung
- Schweinsfilet im Rindfleischmantel
- Manila Töpfli mit Ananas und Pfirsich
- Rindshuftdeckel
- Kalbsracks
- Schweinskareebraten
- Schweinsbraten mit Kruste

## TEIG- SPEZIALITÄTEN

- Ostersäckli mit Früchtebrätfüllung
- Teigsäuli
- Frischlachsfilet
- Rindsfilet Wellington
- Kalbsfilet
- Schweinsfilet
- Lammfilet
- Pouletbrüstli mit Spinatfüllung
- Lucullus mit Rohschinken und Broccoli
- Doppeltes Entrecôte auf Pilz-Gemüse





## GEFLÜGEL UND KANINCHEN

Entenbrüstli Canard/Canette  
 Maispouardenbrüstli  
 Perlhuhnbrüstli  
 Pouletbrüstli Supreme  
 Frische Kaninchen  
 Kaninchen-Schlegel und Rückenfilets

Ente, Gans und Truthahn auch gefüllt erhältlich. Bitte vorbestellen.

## LAMM UND GITZI

Lammracks  
 Lammkoteletts  
 Lammgigot  
 Lammnüssli  
 Lammbäggli  
 Milchlamm

Gitzi  
 Gitzi-Schlegel  
 Gitzi-Voressen  
 Gitzi-Rollbraten

Unser Lammfleisch ist aus der Region und aus eigener Schlachtung.

## FÜR DAS OSTERNEST ...

- Ostereier nach Grossmutter's Art
- Hausgemachte Festtags-Lyoner auch im Naturdarm

**Unsere Geschenkkörbe** nach Wunsch gefüllt z.B. mit hausgemachten Rohfleisch-Spezialitäten, Wein und italienische Oster-Spezialitäten

**Geschenk-Gutscheine**



## GROSSE FISCHAUSWAHL

**Fischstand am**

Donnerstag, 13. April 2017

**Aus dem See**

Frischlachs  
 Egli  
 Rotkreuzer Forellen  
 Felchen  
 Saibling  
 Zander  
 Hecht

**Aus dem Meer**

Bärenkrebse  
 Riesen Crevetten  
 Muscheln und Austern  
 Coquilles St. Jacques  
 Dorsch Royal  
 Kabeljau  
 Goldbutt  
 Steinbutt  
 Pangasius  
 Thunfisch  
 Rotbarsch  
 Rotzungen  
 Seezungen  
 Seeteufel  
 Loup de mer  
 Dorade Royal



[www.berchtold-metzgerei.ch](http://www.berchtold-metzgerei.ch)



## IM WECKGLAS – speziell und ready to serve

**Vorspeise**

- Creme brûlée von der Gänseleber
- Geräucherte Entenbrust auf Orangen-Rüebli Mousse
- Lachsmousse mit Safran

**Dessert**

- Panna Cotta mit Rhabarberkompott
- Mousse au chocolat mit exotischen Früchten
- Halbflüssiger Schokoladenkuchen aus Grand-Crue Schokolade

## GRILLWETTER?

Rinds Hohrücken  
 Safran Filetspiess  
 Rinds Western Steak

Bei uns finden Sie garantiert etwas passendes für den Einstieg in die Grillsaison!



## DEGUSTATIONEN

**In Rotkreuz:** Samstag, 8. April 2017

Weine von **Western Cape Wines**: Erleben Sie einen genuss- und überraschungsreichen Tag mit dem Weinspezialisten aus Südafrika. Dazu hausgemachte südafrikanische Spezialitäten: Boerewors & Biltong

**Indian River** – Wild Alaskan Salmon  
 Rauchfrische Wildlachs Spezialitäten aus Alaska

**In Weggis:** Samstag, 8. April 2017

**CapeWine**: Geniessen Sie die besten Weine aus Südafrika's Boutique Wineries. Dazu hausgemachte südafrikanische Spezialitäten: Boerewors & Biltong

**In Weggis:** Samstag, 15. April 2017

Wir präsentieren Ihnen die Rauchfisch Spezialitäten von **DYHRBERG**, der ersten Lachsräucherei der Schweiz.

## WIR WÜNSCHEN FROHE OSTERN

**Öffnungszeiten Rotkreuz**

Donnerstag, 13.04.2017 durchgehend von 06.00–18.30 Uhr  
 Freitag, 14.04.2017 geschlossen  
 Samstag, 15.04.2017 durchgehend von 06.00–16.00 Uhr  
 Montag 16.04.2017 geschlossen

**Öffnungszeiten Weggis**

Donnerstag, 13.04.2017 von 07.30–12.00 Uhr, 14.00–18.30 Uhr  
 Freitag, 14.04.2017 geschlossen  
 Samstag, 15.04.2017 durchgehend von 07.30–16.00 Uhr  
 Montag 16.04.2017 geschlossen

Buonaserstrasse 2  
**6343 Rotkreuz**  
 Tel. 041 790 12 20  
 Fax 041 790 11 20

Luzernerstrasse 1  
**6353 Weggis**  
 Tel. 041 390 21 31  
 Fax 041 390 20 67

[www.berchtold-metzgerei.ch](http://www.berchtold-metzgerei.ch)

