

## FEST-TAGE

### AN DEN FEIERTAGEN ...

★★★★★

... spielt das Essen eine grosse Rolle. Wir freuen uns sehr, Ihnen eine Auswahl unserer Festtags-Spezialitäten zu präsentieren:

#### ZUR VORSPEISE

Pasteten und hausgemachte Terrinen

Mousse de Canard

Bündnerfleisch Tartar

Geräucherte Forellenfilets und Rauchlachs

Gambas-Variationen

Graved Lachs und Rauchlachs Tartar

Entenbrust geräucht

#### IM WECKGLAS

Spezielle Vorspeisen und Desserts für Sie vorbereitet

##### Vorspeise

- \* Lachsmousse mit Safran & Vermout
- \* Creme brûlée von der Entenleber
- \* Wildterrinen mit Preiselbeergelée

##### Dessert

- \* Zimt Panna cotta mit Rotweinzwetschgen
- \* Marroni Mousse mit Meringues
- \* Halbflüssiger Schokoladen-Lebkuchen

### DAS BESONDERE

★★★★★

#### Côte de Boeuf

am Stück

#### Les Trois Filets

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

#### Zarte Rindsfilets und Entrecôtes

aus der Schweiz, USA und Uruguay

#### Zartes vom Kalb

Kalbsracks, Karreebraten, Steaks, Koteletts und Kronenbraten

#### Presade Bellota

vom spanischen Schwein

#### Zarte Kalbsplätzli

für Piccata, Saltimbocca, Wienerschnitzel, Scaloppine al Marsala und Scaloppine al Limone

#### Bio Büffel aus Rotkreuz

Entrecôtes, Huft, Filet und Hohrücken

#### Bison Filet

aus Kanada

#### Lamm aus eigener Schlachtung

Gigot, Raks, Koteletten, Bäggli, Nüssli und Hüftli

#### WINDSOR

Wild aus freier Natur

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

### TEIG-SPEZIALITÄTEN

★★★★★

#### Die Klassiker

Kalbsfilet und Schweinsfilet im Blätterteig

Rindsfilet Wellington

#### Das Besondere

Doppeltes Entrecôte auf Pilzgemüse

#### Sehr beliebt

Teigsäuli

Bündnersäckli

Lammnierstück

Pouletbrüstli mit Spinat

Lucullus mit Broccoli und Rohschinken

Lachsfilet im Blätterteig

Schinken im Brotteig

EINFACH  
KÖSTLICH



★★★★★

## TRADITIONELL GERÄUCHERT

- Quick-Schinkli
- Feine Nuss-Schinkli
- Roll-Schinkli
- Schüfeli
- Rindszunge
- Rippli, Speck und Saucissons

## FONDUE UND TISCHGRILL

- Bourguignonne
  - Chinoise
  - Bouilli-boeuf
  - Winzerfondue
  - Fischfondue
- Dazu eine grosse Auswahl an hausgemachten Saucen



Foto: Schaffner & Conzelmann

## FESTLICHE BRATEN

- \* Rindsfilet mit Rindsschulterstanz
- \* Lammschulter mit Auberginentartar
- \* Hirschrücken im Speckmantel
- \* Kalbskopf-Bäggli
- Schweins-Kronenbraten
- Schweins-Party-Filet
- Schweinsfilet im Rindfleischmantel

\* Rezepte für das ganze Menü mit Beilagen bei uns erhältlich.

## FRISCHES GEFLÜGEL

★★★★★

- Fasan
- Misthratzerli
- Poulet de Bresse
- Ente und Entenbrustfilet
- Maispouarden
- Gans aus Frankreich
- Gäneschlegel
- Truthahn aus der Schweiz
- Perlhuhn und Perlhuhn-Brust supreme
- Kapaun

Auf Wunsch auch gefüllt erhältlich



## SCHÖNE GESCHENKE ...

★★★★★

- Berchtold-Gutscheine
- Auserlesene Weine
- Grappa-Spezialitäten von Villa de Varda in exklusiver Holzbox
- Schöne Geschenkkörbe mit hausgemachten Rohfleisch-Spezialitäten auf Wunsch mit Wein

- Huus-Salami und italienische Salami
- Rauchlachs in Geschenkbox
- Panettone und Vino Santo
- Gottlieber Spezialitäten

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



Gerne stellen wir Ihnen jeweils am Wochenende spezielle Produkte vor. Kommen Sie vorbei, wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihre Vorbestellung für das Festtagsessen nehmen wir gerne entgegen.

Wir wünschen Ihnen besinnliche Festtage und alles Liebe und Gute für ein glückliches und erfolgreiches Neues Jahr.

Familie Berchtold und das ganze Team in Rotkreuz und Weggis

### Öffnungszeiten

- Freitag, 22.12.2017 | 7.00–20.00 Uhr
- Freitag, 23.12.2017 | 7.00–17.00 Uhr
- Sonntag, 24.12.2017 | 10.00–16.00 Uhr, in Rotkreuz
- Sonntag, 24.12.2017 | 7.30–12.00 Uhr, in Weggis
- Samstag, 31.12.2017 | 7.00–16.00 Uhr

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

## DEGUSTATIONEN

★ VON 10.00–14.00 UHR

### In Rotkreuz:

- 25. November**  
★ Jänzimatt Alpkäse von Giswil
- 2. Dezember**  
★ Gottlieber Hüppen Spezialitäten und casa di mattoni - puro balsamico
- 9. Dezember**  
★ Western Cape Wine Weine aus Südafrika und Dyhrberg Rauchlachs Spezialitäten
- 15. Dezember**  
★ Ruocco: ein Familienbetrieb voller Leidenschaft für Antipasti

- 16. Dezember**  
★ Vinomondo: Italienische und Spanische Spezialitäten

### In Weggis:

- 2. Dezember**  
★ Brennerei Stalder mit ausgezeichneten Spirituosen
- 9. Dezember**  
★ Vinomondo: Italienische und Spanische Spezialitäten
- 16. Dezember**  
★ Raclette und hausgemachte Trockenfleisch Spezialitäten