

# Berchtold

★★★★★ Metzgerei seit 1976

*Wir machen  
alles selber!*

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 und Foie Gras

Rinds Tatar

Geräucherte Forellenfilets und Rauchlachs

Riesencrevetten an Knoblauchöl

Graved Lachs und Rauchlachs Tatar

Entenbrust geräucht und Pouletbrüstli geräucht

## IM WECKGLAS

Spezielle Vorspeisen und Desserts für Sie vorbereitet

### Vorspeise

- ★ Lachsmousse mit Safran & Vermout
- ★ Creme brûlée von der Entenleber
- ★ hausgemachte Wildterrine mit Preiselbeergelée

### Dessert

- ★ Glühwein Panna cotta mit Chriesi
- ★ Halbflüssiger Schokoladen-Kuchen aus Grand-Cru Schokolade
- ★ Mousse au chocolat mit Lebkuchenstückli und marinierten Feigen





## DAS BESONDERE



Am Knochen gereift:

**Côte de Boeuf/T-Bone/Entrecôtes**

**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

**Special Cuts**

Flank Steak, Flat Iron, Onglet,  
Fledermaus Steak

**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: Rehrücken,  
Hirschentrecôtes, Wildschweinentrecôtes,  
Hirschrücken mit Knusperkruste





# 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





# FONDUE UND TISCHGRILL

Bourguignonne

Chinoise

Bouilli-boeuf

Winzerfondue

Fischfondue

Prosecco Käsefondue

Dazu eine grosse Auswahl  
an hausgemachten Saucen:

Sauerrahm, Cocktail, Tartar, Curry, Chili, Knoblauch, Meerrettich, u.v.m.

# TRADITIONELL GERÄUCHERT

Quick-Schinkli

Feine Nuss-Schinkli

Roll-Schinkli

Schüfeli

Rindszunge

Rippli, Speck und Saucissons





Foto: Schaffner & Conzelmann

## FESTLICHE BRATEN

Brasato von der Rindsschulter <sup>1</sup>

Lammhaxe sous vide <sup>1</sup>

Schweinskotelett am Stück gebraten <sup>1</sup>

Kalbsschulter-Würfel «Cremolata» <sup>1</sup>

Schweins-Kronenbraten

Schweins-Party-Filet

Schweinsfilet im Rindfleischmantel

<sup>1</sup>Rezepte für das ganze Menü mit Beilagen bei uns erhältlich.

## FRISCHES GEFLÜGEL & MEERESFRÜCHTE

Fasan

Mistchratzerli

Poulet de Bresse

Ente und Entenbrustfilet

Maispoularden

Gans aus Frankreich

Gäneschlegel

Truthahn aus der Schweiz

Perlhuhn und Perlhuhn-Brust supreme

Kapaun

Hummer mit beurre blanc <sup>2</sup>

Auf Wunsch auch gefüllt erhältlich

<sup>2</sup>Auf Vorbestellung.





# SCHÖNE GESCHENKE ...

Schöne Geschenkkörbe mit hausgemachten Rohfleisch-Spezialitäten auf Wunsch mit Wein:

- ★ Mr & Mrs Geschenkkorb
- ★ Glasschneidebrett mit feiner Wurst, Käse und passendem Messer

Berchtold-Gutscheine

Neuheit bei uns: Panettone aus dem Ticino

Huus-Salami, italienische Salami und hausgemachter Trutensalami ohne Schwein Low Carb

Rauchlachs in Geschenkbox

Grappa-Spezialitäten von Villa de Varda in exklusiver Holzbox

Etter: Traditionsreiche Spirituosen

Gottlieber Spezialitäten: Hüppen und Truffes

[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

Samstag, 08.12.2018 | 7.00–16.00 Uhr  
Freitag, 21.12.2018 | 7.00–18.30 Uhr  
Samstag, 22.12.2018 | 7.00–16.00 Uhr  
Sonntag, 23.12.2018 | 10.00–16.00 Uhr  
Montag, 24.12.2018 | 7.00–16.00 Uhr  
Montag, 31.12.2018 | 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:

#### 1. Dezember

★ Gottlieb: Hüppen Spezialitäten

#### 8. Dezember

★ Western Cape Wine: Weine aus Südafrika

★ Panettone aus dem Ticino

#### 15. Dezember

★ Etter: Eine der traditionsreichsten und modernsten Spezialitätenbrennereien

★ Dyhrberg: Rauchlachs Spezialitäten

### In Weggis:

#### 8. Dezember

★ Brennerei Stalder: Ausgezeichnete Spirituosen

#### 15. Dezember

★ Spezielle Weine und Grappa aus Italien

#### 22. Dezember

★ Panettone aus dem Ticino