

Schatz,  
das  
gönnen wir  
uns.

## GENIESSEN SIE DIE FEIERTAGE IM FAMILIÄREN KREIS UND LASSEN SIE SICH VERWÖHNEN!

### Zur Vorspeise

- ★ Pasteten & hausgemachte Terrinen
- ★ Forellenfilets & Rauchlachs
- ★ Riesencrevetten Variationen
- ★ Mousse de Canard & Foie Gras
- ★ Entenbrust & Pouletbrust geräucht
- ★ Rinds Tatar
- ★ Graved Lachs & Lachs Tatar

### Teigspezialitäten

- ★ Kalbs Filet und Schweins Filet im Blätterteig
- ★ Rinds Filet Wellington
- ★ Doppeltes Entrecôte auf Pilzgemüse
- ★ Teig Säuli
- ★ Bündner Säckli
- ★ Lamm Nierstück
- ★ Pouletbrüstli mit Spinat
- ★ Lucullus mit Broccoli & Rohschinken
- ★ Lachs Filet auf Gemüse
- ★ Schinken im Brotteig

### Das Besondere

- ★ Rinds Côte de boeuf, T-Bone, Entrecôtes
- ★ Les trois filets vom Rind, Kalb, Schwein
- ★ Rinds Filet & Entrecôtes
- ★ Special Cuts: Flank Steak, Flat Iron, Onglet
- ★ Lamm aus eigener Schlachtung:  
Gigot, Rak's, Kotelette, Bäggli, Nüssli, Hüftli
- ★ Bio Büffel aus Rotkreuz:  
Entrecôtes, Huft, Filet

### Die Klassiker

#### ★ Neu im Sortiment:

#### Entrecôte Café de Paris

- ★ Fondue Chinoise
- ★ Fondue Bourguignonne
- ★ Tischgrill
- ★ dazu viele hausgemachte Saucen
- ★ Truthahn
- ★ Ente, Gans, Kapaun, Poulet de Bresse, Fasan, Maispoularde, Perlhuhn auf Wunsch gefüllt mit Kräuter-Pilz-Brät oder Rotkraut + Marroni
- ★ Aus dem Rauch: Schinkli, Schüfeli, Zunge, Saucissons

### Für Sie da:

23.+30.12. 07.00–17.00 Uhr  
24.–26.12. Geschlossen  
27.–29.12. 07.00–18.30 Uhr  
31.12.–02.01. Geschlossen

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

**Wir freuen uns auf Ihre Vorbestellung**  
041 790 12 20, [info@berchtold-metzgerei.ch](mailto:info@berchtold-metzgerei.ch)

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

FONDUE CHINOISE  
FONDUE BOURGUIGNONNE,  
TISCHGRILL &  
HAUSGEMACHTE SAUCEN  
**ONLINE  
BESTELLEN!**

## BESTELLUNG FÜR FONDUE CHINOISE, FONDUE BOURGUIGNONNE & TISCHGRILL

Tag: \_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_ Zeit: \_\_\_\_\_

Name, Vorname: \_\_\_\_\_

Telefonnummer: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

☐ **Fondue Chinoise**  
in Scheiben

☐ **Fondue Bourguignonne**  
in Würfel

☐ **Tischgrill**  
in Scheiben

Anzahl Personen:

☐ 250g pro Person  
(normaler Esser)

☐ 300g pro Person  
(guter Esser)

Totalgewicht:

Angerichtet:

☐ auf Platte

☐ Vakuum/Papier

### FLEISCHAUSWAHL:

☐ **Classic** vom Plätzli

☐ **Premium** mit Filet

☐ Rind

☐ Kalb

☐ Schwein

☐ Poulet

☐ Lamm

☐ Wild (Reh, Hirsch,  
Wildschwein)

☐ Truten

☐

### ZUSÄTZLICH FÜR TISCHGRILL:

☐ Cippolata

☐ Mini Nürnberger

☐ Mini Burger

☐ Bratspeck

☐ Nierli

☐ Leber

☐ Crevetten ohne Schale

☐ Lachs

### FEINE SAUCEN & CO:

☐ Sauerrahm

☐ Tartar

☐ Cocktail

☐ Curry

☐ Chili

☐ Knoblauch

☐ Meerrettich

☐ Erdnuss Sweet & Sour

☐ Bombay Sweet & Sour

☐ Chinoise Mix  
Gemüse+Pilz

☐ Chinoise Bouillon  
Töpfli

☐ Vital Oel  
für Bourguignonne

### ZUSATZBESTELLUNG:

---

---

---

---

---