

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:

- |            |              |
|------------|--------------|
| 22.12.     | 07-18.30 Uhr |
| 23.12.     | 07-21 Uhr    |
| 24.+31.12. | 07-16 Uhr    |
| 25.+26.12. | geschlossen  |
| 01.+02.01. | geschlossen  |

An den übrigen Tagen gelten die Öffnungszeiten  
bis 18.30 Uhr und Samstags bis 16 Uhr

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**

[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 Bourgignonne  
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 Bourgignonne

### ZUSATZBESTELLUNG:

---

---

---

---