

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 Entrecôtes 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

- ★ Fondue Chinoise
- ★ Fondue Bourguignonne
- ★ Tischgrill
- ★ dazu viele hausgemachte Saucen
- ★ Truthahn aus der Schweiz
- ★ 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:

So, 20.12.2020	10.00–16.00 Uhr
23.12.2020	07.00–20.00 Uhr
24. + 31.12.2020	07.00–16.00 Uhr
25.–27.12.2020	Geschlossen
28.–30.12.2020	07.00–18.30 Uhr
01.–02.01.2021	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

shop.berchtold-metzgerei.ch



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:
