METZGETE

Von Hagers Bahnhöfli Metzg



19.50

Vorspeisen

Rösti mit Chrüsimüsisalat

Chrüsimüsisalat Haussauce	9.50		
Nüsslisalat mit Ei Haussauce	13.00		
Nüsslisalat mit gebratener Schweinsleber an italienischer Salatsauce	16.50		
Tagessuppe	9.50		
Unsere Salatsaucen: Haussauce, Italienne, Honig-Senfsauce			
Für unsere kleinen Gäste			
Cipollata mit Pommes frites	12.50		
Kinder Rösti mit einem Spiegelei	12.50		
Vegetarische Gerichte			
Käse-Zwiebelwähe frisch aus dem Ofen	22.00		
Tagliatelle mit Waldpilz-Rahmsauce	26.00		
Rösti mit zwei Spiegeleiern	21.50		

Klassiker

Stall Stube Schlachtplatte ab 2 Personen Bauernbratwurst, Blut- und Leberwurst Rippli, Speck, Schnörrli Sauerkraut und Salzkartoffeln



pro Person 38.50

Hau	ntger	ichte
Huu	breer	101160

Blutwurst 400g im Schweinsdarm Mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	26.50
Leberwurst 350g Mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	25.50
Geräuchertes Rippli vom Hals Mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	26.50
Geräucherter und grüner Speck Mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	24.50
Es Gnagi ca. 400g Mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	26.50
Schweinskotelette ca. 250g mit Kräuterbutter und Rösti	29.50
Geschnetzelte Schweinsleber mit Zwiebelsauce und Rösti	22.50
Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	24.50
Beilagen	
Butterrösti	8.50
Portion Pommes frites	7.50
Hausgemachtes Apfelmus vom Hof	6.50

Hausgemachte gebrannte Crème	9.50

Verlangen Sie unsere Dessertkarte