



EINE ETWAS ANDERE METZGETE

vom 18. bis 22. Okt. 2022

Zum Adler als Brüderli-Betrieb gehört fast eine Metzgete. Und ich als Frau von Toni Brüderli möchte gerne die Tradition aufrechterhalten, aber halt einfach auf meine Art. Ich ziehe viele, kleine Köstlichkeiten den schweren Metzgete-Platten vor und hoffe, Sie gemeinsam mit meinem Küchenteam auf eine Metzgete-Entdeckungsreise mitnehmen zu können.

Metzgete-Menü

CHF

Sie wählen zwei Vorspeisen, einen Hauptgang
und ein Dessert

54.00

Vorspeisen

CHF

Schnörkli | als Salat an Vinaigrettesauce, serviert mit einem Mini-Baked Potatoe und Sauerrahm 16.00

Rillette | Fleisch gekocht im eigenen Saft und Fett als Brotaufstrich mit Baguette und Salatbouquet 16.00

Nüsslisalat | mit Speck, Steinpilz und Kürbiskernen 16.00

Hauptgänge

Blut- und Leberwurst | je 60g serviert mit gekochtem Speck, Sauerkraut und Kartoffelstock 25.00

Schweinskopfbäckli | geschmort, Biersauce, Sauerkraut und Rösti 29.00

Haxe | gebraten 29.00
Sauerkraut und Kartoffelstock

Bratwurst (die vom Toni) | an Zwiebelsauce, Rösti 25.00

Schweinssteak | Sauerkraut und Kartoffelstock 32.00

und für die, die's modern mögen:

Pulled Pork-Burger | garniert, Pommes frites 25.00

Desserts	CHF
Gebrannte Crème mit Schlagrahm	9.00
Meringue mit Schlagrahm und Schoggisauce	9.00
Vanilleglacé mit marinierten Kirschen und Schlagrahm	10.00
Schwarzwäldertorte	7.50

Getränke	CHF
Suure Most mit und ohne Alkohol 50cl	6.20
Schneider Weisse 50cl	6.50
FS Weizen frisch ohne Alkohol 33cl	4.90
Prattler Vin Mousseux 10cl	9.00
Prattler Sauvignon Blanc 10cl	5.80
Prattler Pinot Noir 10cl	5.50