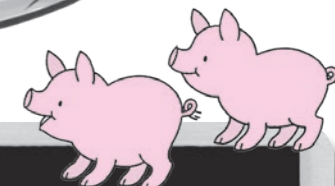


# Huusmetzgete vom 29. Oktober bis 2. November 2019

Di bis Fr 11.30 – 13.30 Uhr und 17.30 – 22.30 Uhr  
Samstag 17.00 – 22.30 Uhr



## Vo dä Metzgetä git's

Buurä Bratwurscht mit Zwibläsosä (ca. 250 g)	Fr. 14.00
Gschnätzläts a frischär Chrütli sosä	Fr. 16.00
Gschnätzläti Läberä «à la Ueli»	Fr. 16.00
Vorässä mit Schwartä «Metzgerart»	Fr. 16.00
Metzger-Gotlett mit Schwartä (ca. 400 g) nature oder paniert	Fr. 25.00
Risä Schwinssteak mit Kräuterbutter (ca. 400 g)	Fr. 25.00
Wädli	Fr. 15.00
Portion Grünenä Späck	Fr. 15.00
Portion Rippli vom Hals	Fr. 16.00
Läberwurscht (ca. 300 g)	Fr. 13.00
Bluätwurscht chli (ca. 300 g)	Fr. 12.00
Bluätwurscht gross (ca. 500 g)	Fr. 16.00

## Schlachtsteller

Rippli, Späck, Läber-, Bluät- und Bratwurscht, Suurchrut, Dörrbohñä und Salzhärdöpfel	Fr. 27.00
Schlachtplatte ab 4 Personen	pro Person Fr. 26.00



## Vorspeisen

Grüne Salat	Fr. 9.00
Gmischte Salat	Fr. 12.00
Nüsslisalat mit Ei und Späck	Fr. 15.50
Chabissalat mit Späck	Fr. 9.50



## Beilagen

Alles Huusgmacht	
Röshti	Fr. 5.50
Salzhärdöpfel	Fr. 5.00
Züri Frites	Fr. 6.00
Spätzli	Fr. 5.50
Suurchrut	Fr. 5.00
Dörrbohñä	Fr. 5.00
Öpfelstückli	Fr. 5.00
Öpfelmues	Fr. 5.00

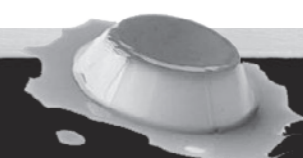


## Für d'Chind

Zwei Würstli nach Wahl:  
(Brat-, Bluät- oder Läberwurscht)  
mit Bilagä nach Wahl Fr. 15.00

## Dessert-Tipp

Süssmostcrème mit Rahm	Fr. 13.50
Süssmostcrème mit Calvados	Fr. 15.50
Caramelköppli mit Rahm und Früchten garniert	Fr. 9.50



## Zum Trinkä empfeläd mir

Appenzeller Brandlöcher  
Appenzeller Vollmond Bier  
Appenzeller Weizenbier  
Monatsweine im Offenausschank  
Ueli Wy Savignon blanc (Flaschenqualität)  
Choli Wy aus Jenins (Flaschenqualität)  
Huuswy rot (Rioja Luis Alegre 2012)

En Guete wünsched  
Familie Bräker-Kohler  
und Mitarbeiter

