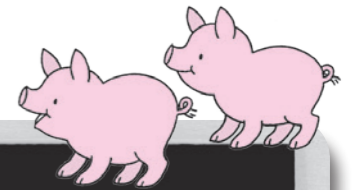


Huusmetzgete vom 30. Oktober bis 3. November 2018

11.30 – 13.30 Uhr und 17.30 – 22.30 Uhr

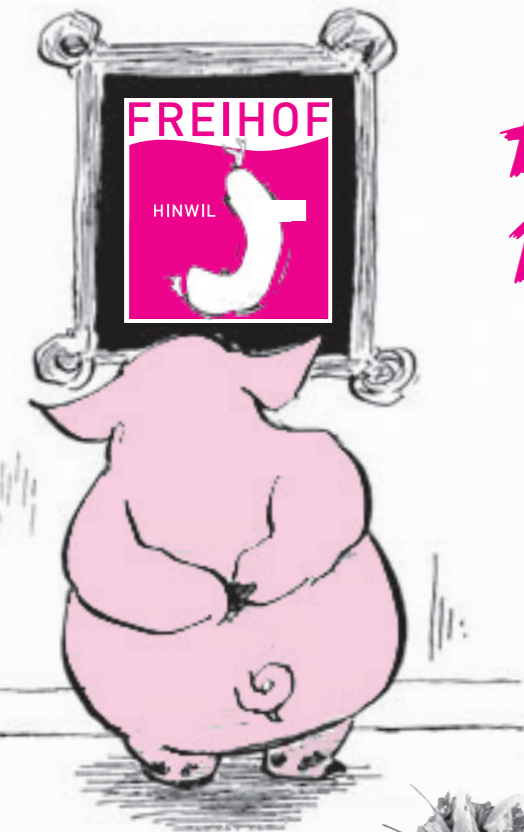


Vo dä Metzgetä git's

Buurä Bratwurscht mit Zwibläsosä (ca. 250 g)	Fr. 13.50
Gschnätzläts a frischär Chrütli sosä	Fr. 15.50
Gschnätzläti Läberä «à la Ueli»	Fr. 15.50
Vorässä mit Schwartä «Metzgerart»	Fr. 15.50
Metzger-Gotlett mit Schwartä (ca. 400 g) nature oder paniert	Fr. 24.50
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. 15.00
Läberwurscht (ca. 300 g)	Fr. 12.00
Bluätwurscht chli (ca. 300 g)	Fr. 12.00
Bluätwurscht gross (ca. 500 g)	Fr. 16.00

Schlachtsteller

Rippli, Späck, Läber-, Bluät- und Bratwurscht, Suurchrut, Dörrbohna und Salzhärdöpfel	Fr. 26.50
Schlachtplatte ab 4 Personen pro Person	Fr. 25.00



Vorspeisen

Grüne Salat	Fr. 8.50
Gmischte Salat	Fr. 10.50
Nüsslisalat mit Ei	Fr. 13.50
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
Dörrbohna	Fr. 5.00
Öpfelstückli	Fr. 4.50
Öpfelmues	Fr. 4.50

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 Köhler-Bier
Appenzeller Vollmond Bier
Appenzeller Weizenbier
Monatsweine im Offenausschank
Ueli Wy Savignon blanc (Flaschenqualität)
Choli Wy aus Jenins (Flaschenqualität)
Huuswy rot (Rioja Luis Alegre 2012)
Jubiläumswy (Toscana Brunetti 2013)

En Guete wünsched
Familie Bräker-Kohler
und Mitarbeiter

