

Metzgete 2011

SCHLACHTPLATTE für 1 Person Fr. 33.50

Da gibt es frische Blut- und Leberwürste, Bure-Bratwurst, hausgeräuchte Wurst, milder Salzspeck. Garniert mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

BLUTWURST IM SCHWEINSDARM mittlere Grösse Fr. 16.00
Grosse Fr. 18.00

LEBERWURST "Linde-Spezialität" Fr. 10.50

REBBERG-SCHÜBLIG FEIN GEWÜRZT UND SEHR MAGER Fr. 10.50

BUREBRATWURST 180gr. nach "Waadtländer-Art" Fr. 12.50
mit Böllsosse.

RIPPLI 200 gr. ganz mager, vom Carrée Fr. 20.00
Mild gesalzen, fein geräucht.

SCHWEINSCOTELETTE (350 gr.) mit Kräuterbutter Fr. 25.00
Knusprig und saftig in der Pfanne gebraten.

SALZSPECK Fr. 17.00
Traditionell gewürzt und zubereitet.

GESCHNETZELTES SCHWEINEFLEISCH (ganz mager) Fr. 19.50
mit Zwiebeln und frischen Champignons an einer kräftigen Sauce.

HANDGESCHNETZELTE SCHWEINSLEBER mit Zwiebeln. Fr. 18.00
Fein gewürzt. Mit Bratenjus

Ganzes Metzgete-Angebot aus Schweizer Zucht und Produktion.

BEILAGEN:

Butter-Rösti, goldbraun und knusprig Fr. 6.50
Linde-Spätzli Fr. 6.50
Sauerkraut und Salzkartoffeln Fr. 6.50
Salzkartoffeln Fr. 5.50
Oepfelmues, sälbergmacht Fr. 5.50
Rotkraut mit Marroni Fr. 6.50