

## Unser Credo

Natürlich geniessen – Traditionell speisen – Neues entdecken

Aus hervorragenden Produkten einmalig Gutes schaffen

In der Metzgerei Küche werden hauptsächlich Frischprodukte aus biologischem Anbau verwendet und Lieferanten aus der Region berücksichtigt. ausserdem arbeiten wir ohne Mikrowelle und ohne Friteuse. Köstlichkeiten aus unserer Küche, traditionelle, raffinierte Speisen werden vom Küchenteam frisch arrangiert.

## Fleischdeklaration und unsere Hauptlieferanten

in der Metzgerei werden **Schweizer** Frischprodukte verwendet und verarbeitet. Ausnahmen werden schriftlich deklariert.



Für Goût Mieux Gerichte verwenden wir ausschliesslich **biologische**, umwelt- und tiergerechte Zutaten – 100% Bio

**Chiesetaler Beef®** ist ein geschütztes Label für Qualitätsrindfleisch aus der Nachbarregion „Chisetal“. (N. Baumann)

**Fleisch** Metzgerei Walthert, Oberdiessbach  
(Landwirt Niklaus Baumann, Herbligen)  
Bio-Metzgerei Stettler, Langenthal für Goût Mieux-Gerichte

**Fisch** Happy Trout Farm, Grabenmühle, Sigriswil – von Gunten  
ökologische und tiergerechte Produktion, biologisch gefüttert

**Teigwaren** Novena Frischprodukte - Ulrichen

**Bio Gemüse** Familie Tschan, Steffisburg  
Horai Bio-Frischdienst, Bern


**HolzofenBrot**  
**Bio-Gipfeli (Sa)** Bäckerei Grossenbacher, Steffisburg

# Saisonale Köstlichkeiten


## Vorspeisen

Rotes Curry-Zitronengras-Süppchen	9.50
Bulgur-Salat "türkische Art" Frühlingszwiebeln, Gurken, Tomaten mit Aceto	14.00



## HAUPTSPEISEN

			Kleinere Portion
Chiesetaler Rindsfilet mit Sauce Bearnaise dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse			48.00
Bio-Lammhüftli auf Tsatsiki mit würzigem Tomatencouscous		39.00	43.00
Marinierter Pouletspiess mit Mangosauce auf Salatteller			30.00
Spaghetti "aglio olio" mit Peperoncini			22.00


# Vorspeisen

Tagessuppe (solange Vorrat)		8.00
grüner Blattsalat		9.00
gemischter Salat		11.00
Metzgernsalat mit marinierten Pouletbruststreifen		22.00
Metzgern-Plättli Rohschinken, Coppa , Bündnerfleisch, Salami, Salsiz und Hobelkäse		25.00
Portion Oliven		9.00
Humus Kichererbsenmus mit Tahin (Sesampaste)		9.50
Warmer Ziegenkäse serviert im Tonpfännchen mit Knoblauch und Tomaten		13.00
Gemischter Vorspeiseteller mit Salat, Humus, Antipasti und Trockenfleisch		25.00

# Unsere Klassiker

Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce dazu Röstli		24.00
Schweins Cordon-Bleu mit Bratkartoffeln und Marktgemüse		29.00
Bio-Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Röstli		35.00
Suuri Bio-Kalbsleberli mit Balsamico dazu Röstli		35.00

# Fisch und Vegi

		kleinere Portion	
Forellenfilet Müllerinnen Art mit Salzkartoffeln und Marktgemüse			34.00
Dahl (indisches Linsen-Curry) mit Reismischung mit rotem Camarque-Reis und Marktgemüse mit Kokossauce			29.00
Geräucherter Tofu an Erdnuss-Chilli Sauce dazu Mohnreis und Tandoori Gemüse		23.00	28.00

# Hausgemachte Desserts

**Schokoladekuchen mit Rahm** 7.50

**Passionsfruchtparfait** 9.50  
mit Pfirsich-Lavendelcoulis

**Kaltes Joghurt-Limettensüppchen** 9.50  
mit Himbeer-Coulis

**Gemischter Käseteller** 15.00

**Gemischter Käseteller klein** 10.00