

MIT ALLEN SINNEN GENIESSEN - LIEBER WENIGER AUSWAHL, DAFÜR FRISCH MIT MEHR
SORGFALT, MEHR LIEBE, MEHR GENUSS UND MEHR ENGAGEMENT
DAS BESONDERE WOLLEN WIR IHNEN BIETEN UND GANZ SPEZIELL IHREM GAUMEN.
IN DER METZGERN KÜCHE WERDEN HAUPTSÄCHLICH FRISCHPRODUKTE AUS BIOLOGISCHEM
ANBAU VERWENDET UND LIEFERANTEN AUS DER REGION BERÜCKSICHTIGT. AUSSERDEM
ARBEITEN WIR OHNE MIKROWELLE UND OHNE FRITTEUSE
KÖSTLICHKEITEN AUS UNSERER KÜCHE, TRADITIONELLE, RAFFINIERTER SPEISEN
WERDEN VOM KÜCHENTEAM FRISCH ARRANGIERT

FLEISCHDEKLARATION UND UNSERE HAUPTLIEFERANTEN

IN DER METZGERN WERDEN SCHWEIZER FRISCHPRODUKTE VERWENDET UND VERARBEITET.
AUSNAHMEN WERDEN SCHRIFTLICH DEKLARIERT.



FÜR GOUT MIEUX GERICHTE VERWENDEN WIR AUSSCHLISSLICH
BIOLOGISCHE, UMWELT- UND TIERGERECHTE ZUTATEN - 100% BIO

CHIESETALER BEEF® IST EIN GESCHÜTZTES LABEL FÜR QUALITÄTSRINDFLEISCH AUS DER
NACHBAR-REGION „CHISETAL“. (N. BAUMANN)

FLEISCH METZGEREI WALTHERT, OBERDIESSBACH (EHMALS GESCH)
(LANDWIRT NIKLAUS BAUMANN, HERBLIGEN)
BIO-METZGEREI STETTLER, LANGENTHAL FÜR GOUT 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 BÄCKEREI GROSSENBACHER, STEFFISBURG
BIO-GIPFELI (SA)

SAISONALE KÖSTLICHKEITEN

VORSPEISEN

SELLERIECREMESUPPE MIT GORGONZOLA	9.50
NÜSSLISALAT MIT TROCKENFLEISCH UND FENCHEL AN EINER ORANGENSAUCE	14.00
NÜSSLISALAT MIT SCAMORZA (GERÄUCHERTER MOZZARELLA) UND FENCHEL AN EINER ORANGENSAUCE	12.00



HAUPTSPESIEN

CHISETALER ENTRECÔTE (TAGLIATA) MIT APFEL-MEERRETTICHSAUCE DAZU BRATAPFEL MIT CHAMPIGNONS BEILAGE NACH WAHL: BRATKARTOFFELN ODER MARKTGEMÜSE BEIDE BEILAGEN	39.00	ZUSCHLAG	5.00
SCHWEINSFILET MIGNONS MIT PFLAUMENMORCHELSAUCE TAGLIERINI UND LAUCH-TOMATEN-GEMÜSE MIT SAFRAN	33.00		38.00
BIO-LAMMHÜFTLI MIT HONIG-CREME FRAICHE-SAUCE STEINPILZ RISOTTO UND MARKTGEMÜSE	<i>Gout Mieux</i> 40.00		44.00
BIO-GEISSKÄSE- UND BAUMNUSS-RAVIOLI AN SPINATSAUCE MIT PINIENKERNEN UND GETROCKNETEN TOMATEN	<i>Gout Mieux</i> 23.00		29.00
ÄNDERUNG DER BEILAGE IM RAHMEN UNSERER MÖGLICHKEITEN ERFÜLLEN WIR GERNE IHRE ÄNDERUNGEN			3.00



VORSPEISEN

TAGESSUPPE (SOLANGE VORRAT)		8.00
GRÜNER BLATTSALAT	Goût Mieux	9.00
GEMISCHTER SALAT	Goût Mieux	11.00
METZGERNSALAT MIT MARINIERTEN POULETBRUSTSTREIFEN		22.00
METZGERN-PLÄTTLI ROHSCHINKEN, COPPA, BÜNDNERFLEISCH, SALAMI, SALSIZ UND HOBELKÄSE		25.00
PORTION OLIVEN	Goût Mieux	9.00
HUMUS KICHERERBSENHUMUS MIT TAHIN (SESAMPASTE)	Goût Mieux	9.50
WARMER ZIEGENKÄSE SERVIERT IM TONPFÄNNCHEN MIT KNÖBLAUCH UND TOMATEN	Goût Mieux	13.00
GEMISCHTER VORSPEISETELLER MIT SALAT, HUMUS, ANTIPASTI UND TROCKENFLEISCH		25.00

UNSERE KLASSIKER

BAUERNBRATWURST MIT ZWIEBELSAUCE DAZU RÖSTI		23.00
SCHWEINS CORDON-BLEU MIT BRATKARTOFFELN UND MARKTGEMÜSE		29.00
BIO-KALBSGESCHMETZELTES NACH ZÜRCHER ART MIT RÖSTI		35.00
SUURI BIO-KALBSLEBERLI MIT BALSAMICO DAZU RÖSTI		35.00

FISCH UND VEGI

FORELLENFILET MIT GRÜNER PFEFFER-TOMATEN-WODKASAUCE MIT WILDREIS UND MARKTGEMÜSE		34.00
STEINPILZRISOTTO MIT MARINIERTEN SEITANSTREIFEN		26.00
DAHL (INDISCHES LINSEN-CURRY) MIT WILDREIS UND MARKTGEMÜSE MIT KOKOSSAUCE		29.00