

Unser Credo

Natürlich geniessen – Traditionell speisen – Neues entdecken

Aus hervorragenden Produkten einmalig Gutes schaffen

In der Metzger 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 Metzger Küche werden **Schweizer** Frischprodukte verwendet und verarbeitet. Ausnahmen werden schriftlich deklariert.

G Gerichte mit diesem Zeichen sind glutenfrei



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 Bäckerei Amstutz, Steffisburg
Bio-Gipfeli (Sa) Fredy's AG, Baden


Saisonale Köstlichkeiten

Vorspeisen






Rote Linsensuppe mit Kokos und Limette	9.50
Champignonscrostini mit Feta	12.00

HAUPTSPEISEN



kleinere Portion

Chiesetaler Rindsfilet im Kräutermantel an grüner Pfeffersauce dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Marktgemüse	48.00
G Lammhüftli auf Lauchcurry dazu Basmatireis	 37.00 42.00
Hackbraten gespickt mit Dörrfrüchten an einer Senfsauce dazu Tagliatelle und Marktgemüse	26.00
Äplermaccaroni mit hausgemachten Apfelmus	24.00



Vorspeisen

	Tagessuppe (solange Vorrat)		8.00
G	grüner Blattsalat		7.50
G	gemischter Salat		9.50
G	Metzgernsalat mit marinierten Pouletbruststreifen		22.00
	Metzgern-Plättli Rohschinken, Coppa , Bündnerfleisch, Salami, Salsiz und Hobelkäse		25.00
G	Portion Oliven		9.00
G	Humus Kichererbsenmus mit Tahin (Sesampaste)		9.50
G	Warmer Ziegenkäse serviert im Tonpfännchen mit Knoblauch und Tomaten		13.00

Unsere Klassiker

Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce dazu Rösti		24.00
Schweins Cordon-Bleu dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Alpkräutersalz und Marktgemüse		29.00
Bio-Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Rösti <i>(auch glutenfrei möglich)</i>		35.00
Suuri Bio-Kalbsleberli mit Balsamico mit Rösti		35.00

Fisch und Vegi

		kleinere Portion	
G	Gebratene Forellenfilets auf Pastinaken-Kartoffelpurée an einer Apfel-Acetosauc		34.00
G	Dahl (indisches Linsen-Curry) dazu Basmati und Marktgemüse mit Kokossauc		29.00
	Zitronen-Ravioli mit Ricotta, Chili und frischen Kräutern		18.00 22.00

Hausgemachte Desserts

	Schokoladekuchen mit Rahm	8.00
G	Glühweinparfait an Orangensauce	9.50
G	Leichte Williamsbirnencreme mit Schokoladenstückchen	9.50
	Kuchenwürfel (3 Stück) „es het solangs het“	9.50
G	Gemischter Käseteller	15.00
G	Gemischter Käseteller klein	10.00