

Pferde-Metzgerei



Mittwoch 24. bis Samstag 27. November 2021

Bunter Blattsalat, leicht garniert	7.--
Mostbröckli-Carpaccio mit Sbrinz	10.50
Tatar mit Toastbrot und Butter	25.50 29.50

Kleine Portion

Filet an Pfeffer-Rahmsauce (<u>Argentinien</u>)	36.00
Entrecôte, das Steak mit Kräuterbutter	34.00
Pferde-Stroganoff, das fein-rassige	26.00 29.50
Sauerbraten,	24.50 27.00
Rosmarin-Schnitzel	25.50 28.00
Bratwurst mit Pferd und Schwein	23.50 26.00
Fleisch-Vögel mit Brät, Speck, Rüeblli und Lauch	23.00 25.50

Dazu servieren wir Ihnen Gemüse und eine Beilage nach Wahl: Pommes-frites, hausgemachte Chnöpfli oder Bramata-Polenta

Die Preise sind in CHF und inkl. 7.7 % MwSt.

Wir verwenden Allergen! Für Alternativen wenden Sie sich an unser Personal.

Pferde-Metzgete



Ohne Pferde-Fleisch:

Festtagsschinken mit Orangen und Honig mariniert	26.50
Knusprig panierte Schweinsschnitzel	19.50
Buurekotelett vom Freilandschwein	23.50

Dazu servieren wir Ihnen Gemüse und eine Beilage nach Wahl: Pommes-frites, hausgemachte Chnöpfli oder Bramata-Polenta

Hausgemachte Desserts:

Feiner Schlorzifladen	6.50
Feine gebrannte Creme, mit Rahmhaube	6.50
ZitronenTiramisu	6.50

**Das Fleisch beziehen wir von der
Pferdemetzgerei Baumgartner, St.Gallen-St.Fiden und
stammt aus der Schweiz!**

Die Preise sind in CHF und inkl. 7.7 % MwSt.
Wir verwenden Allergen! Für Alternativen wenden Sie sich an unser Personal.