

# Metzgete im Ochsen

Schwein oder nicht Schwein –  
ist hier nicht die Frage.  
Ein Schlachtfest wie dieses  
gibt es nicht alle Tage.  
Doch die Bedingung sollte sein,  
glücklich muss es sein das Schwein...

## Genuss ohne Verdross

Lassen Sie es sich bei uns gut gehen  
bei unserer traditionellen Metzgete.

**Freitag, 29. September 2017**

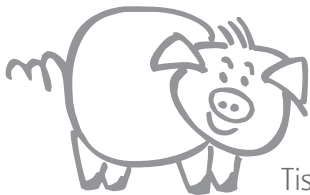
ab 17.00 Uhr

**Samstag, 30. September 2017**

ab 17.00 Uhr

**Sonntag, 1. Oktober 2017**

11.30 Uhr – 14.00 Uhr und ab 17.00 Uhr



Metzgete-Menü  
6 feine Gänge  
Euro 45,- pro Person

Tischreservierung erforderlich.

Griebenschmalz mit Brot



Terrine vom gepökelten Züngli  
mit Wurzelgemüsen an Bouquet von  
Blattsalaten im Brique-Teig-Korb  
an Schalotten-Vinaigrette



Duett von Süppchen  
Karotten-Ingwersüppchen und  
Metzelsuppe mit Fadennudeln



Geräuchertes Schweinsbäckle  
auf Berg-Linsen an altem Balsamessig



Blut- und Leberwürstchen  
auf Erbsenpüree mit Röstzwiebeln



Kesselfleisch an Meerrettichsauce  
auf Champagnerkraut,  
Kartoffelschaum und Lauchstroh



Variation von Zwetschgen

Metzgete-Menü