

— METZGEREI —
BLATTER
FLEISCH & WURST

Metzgete

Eigentlich haben wir praktisch während des ganzen Jahres Metzgete. Blut- und Leberwurst sowie Sauerkraut produzieren wir allerdings ausschliesslich in der kälteren Jahreszeit. Das hat seinen Grund: Im Herbst kommen die Schweine gut genährt aus der Sommermast. Zudem wird es langsam kühler draussen. Das ist der richtige Moment für währschaft-bodenständige Kost. Wir sind flexibel und produzieren auf Wunsch vorgeschnittene, individuelle Portionsgrössen bei Fleisch und Wurst.

Auszug aus unserem Sortiment

Blutwurst	September – März
Leberwurst	September – März
Schweinsbratwurst	Ganzes Jahr
Schweinsgeschnetzeltes	Ganzes Jahr
Schweins-Schnitzel Bäggli / Nierstück	Ganzes Jahr
Schweins-Koteletten geschnitten	Ganzes Jahr
Buurekoteletten geschnitten	Ganzes Jahr
Rippli Hals / Nierstück roh / gekocht	Ganzes Jahr
Kochspeck geräucht roh / gekocht	Ganzes Jahr
Salzspeck	Ganzes Jahr
Schweinsschulter gesalzen roh / gekocht	Ganzes Jahr
Wädli gesalzen roh / gekocht	Ganzes Jahr
Schweinsleber ganz / geschnitten	Ganzes Jahr
Sauerkraut roh / gekocht	September – März



GESCHICHTE

«Von Schnörkli zum Schwänzli»

Schon unsere Vorfahren handelten nachhaltig – aus ökonomischen Gründen. Sie verwerteten alle essbaren Teile eines Tieres. Insofern ist die Metzgete die historische Variante des «Nose-to-Tail»-Trends.