

Restaurant Untergrenchenberg



Von der Bestellung bis zum Essvergnügen „Fleischgenuss braucht seine Zeit“

Metzgete 31.Okt.–4. November 2018 aues vom Söili

Kl. Erbssuppe	Fr. 6.50
Portion Erbssuppe	Fr. 8.50
Portion Erbssuppe mit Knödli	Fr. 18.–

Metzgete Teller:

1 Bratwurstli, 1 Blut- und 1 Leberwurstli mit Zibelesauce mit Rösti/ Hörnli und Apfelschnitzli Fr. 27.–

1 Knödli (Wädli/ Gnagi) mit Brot Fr. 12.–

1 kl. Blutwurst ca. 120 gr. mit Zibelesauce mit Beilage nach Wahl Fr. 15.–

1 kl. Leberwurst ca.120 gr. mit Zibelesauce mit Beilage nach Wahl Fr. 15.–

1 Blut- und 1 Leberwurst mit Zibelesauce, Beilage nach Wahl Fr. 22.–

1 kl. Bratwurstli 90g mit Zibelesauce, Beilage nach Wahl Fr. 15.–

2 kl. Bratwurstli mit Zibelesauce, Beilage nach Wahl Fr. 19.–

Schweins-Kotelette mit Rösti Fr. 24.–

Schweinsbrägu mit Brot Fr. 13.–

Schweinsbrägu mit Rösti Fr. 19.–

Beilagen inkl.

Salzkartoffeln, Hörndli oder Rösti und Apfelschnitzli

Herkunft Fleisch: aus Eigenproduktion von CH-3075
Vielbringen/Hof Schneider und CH-2540 Grenchen/Unterberg
-Wurstwaren und Schinken
-Schweinefleisch