

Fleisch und Wurst

Regio-Metzg

Josef Huwiler-Schorno, Wissebach, 6170 Schüpfheim

Menü



Partyservice

Telefon 041 484 10 10
Telefax 041 484 10 11
Natel 079 424 19 85

info@regio-metzg.ch
www.regio-metzg.ch

*Preisänderungen jederzeit vorbehalten
exkl. MwSt.*

Menuevorschläge

900.	Schweinsnierstückbraten an Pilzrahmsauce Kartoffelgratin Rüebli u. Bohnen	Fr.	17.50
901.	Schweinsbraten (Hals) Braune Sauce Kartoffelstock Sommergemüse	Fr.	14.50
902.	Schweins schnitzel mit Pilzrahmsauce Nudeln Rüebli , Früchte Garnitur	Fr	17.50
903.	Schweinsvoressen Kartoffelstock Bohnen	Fr.	13.00
904.	Schüpfer Chlosterhamme (heiss) Kartoffelsalat	Fr.	12.50
905.	Rindsbraten gespickt Kartoffelstock Rüebli	Fr.	16.00
906.	Curry-Geschnetzeltes (Schwein) Reis Salat	Fr.	13.50
907.	Kalbsnierstückbraten mit Rahmsauce Gratin Blumenkohl u. Rüebli	Fr.	22.50
908.	Hackfleisch (Rind) Hörnli Salat	Fr.	11.50
909.	Spaghetti Bolognaise Salat	Fr.	10.50

909.1	Spaghetti m. Tomaten, Bolognese, u. Carbonarasauce jede weitere Sauce Zuschlag Fr. 1.00	Fr.	14.00
910.	Schweinsbratwurst (200 g) Zwiebelsauce	Fr.	7.00
911.	Heisse Rauchwurst Kartoffelsalat	Fr.	8.50
912.	Rindsgeschnetzeltes nach Metzgerart Knöpfli Bohnen	Fr.	15.50
913.	Bernerplatte (Rippli geräucht, Schweinswürstli, Rauchwurst, Speck, Siedfleisch) Sauerkraut u. Bohnen	Fr.	17.50
1089	Weisse Bohnen in Butter und geräucherter Speck	Fr.	7.50
914.	Spatz	Fr.	9.50
915.	Gemspfeffer o. B.. (Saison) Spätzli, Rotkraut	Fr.	16.50
916.	Rehpfeffer o.B. (Saison) Spätzli Rotkraut	Fr.	18.00
917.	Brätkügeli Reis Erbsli u. Rüebli	Fr.	12.50
918.	Kräuterfleischkäse mit Sauce Nudeln Rosenkohl	Fr.	13.00

919.	Pouletgeschnetzeltes Rahmsauce Nudeln Gemüse	Fr.	13.50
920.	Kalbsgeschnetzeltes Nudeln oder Reis Broccoli u. Rüebl	Fr.	21.90
921.	Hackbraten Hörnli Gemüse	Fr.	12.50
922.	Tossäring (Saucisson) Lauchkartoffeln	Fr.	9.00
923.	Schwedenbraten (Hals) Kartoffelstock Gemüse nach Wahl	Fr.	16.50
924.	Rahmgeschnetzeltes (Schwein) Nudeln Gemüse	Fr.	15.50
925.	Rindspfeffer Spätzli Rotkohl	Fr.	15.50
926.	Schweinsbrust gefüllt Kartoffelstock Gemüse	Fr.	14.50
928.	Fondue Chinoise (Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Fohlen)	Fr.	51.00 / kg
929.	Fondue Bourgignonne (Rind, Schwein, Kalb, Poulet, Lamm, Fohlen)	Fr.	47.50 / kg
936.	Fondue Bacchus (Kalbfleisch)	Fr.	62.00 / kg

930.	Kalte Platte (Aufschnitt, Schinken, Salami, Trockenfleisch mit Garnitur)		Fr.	41.00 / kg
	Kalte Platte (Hamme, Trockenfleisch, Salami, Rohschinken, Speck mit Garnitur)		Fr.	47.00 / kg
931.	Hochzeitsapéro (150g)	pro Pers.	Fr.	7.00
932.	Gemüse u. Dipsauce	pro Pers.	Fr.	1.50
968.	Dipp-Saucen divers		Fr.	15.00 / kg
935.	Bouillon mit Gemüse	pro Pers.	Fr.	3.00
1088.	Bouillon	pro Pers.	Fr.	2.50
940.	Spanferkel gefüllt u. mariniert		Fr.	19.50 / kg
966.	Salatbuffet mit div. Saucen	pro Pers.	Fr.	6.50
955.	Blatt-Salat	pro Pers.	Fr.	3.00
965.	Kartoffelsalat	pro Pers.	Fr.	3.50
957.	Zigeunersalat (Wurst, Käse, Peperoni, Gurken, Eier)	pro Pers.	Fr.	6.00
958.	Wurstkäsesalat	pro Pers.	Fr.	5.50
959.	Wurstsalat	pro Pers.	Fr.	5.00

Preise, falls nicht anders angegeben, sind pro Person berechnet

Preisänderung jederzeit vorbehalten
exkl. MWSt.



Was ist «Echt Entlebuch»?

Die Marke «Echt Entlebuch» garantiert Produkte mit Herkunftsnachweis und kurzen Transportwegen. Die Herkunftsmarke fördert den Absatz regionaler Produkte und kulinarischer Spezialitäten und leistet damit einen Beitrag zur Sicherung der regionalen Wertschöpfung. Die Benutzung der Marke «Echt Entlebuch» unterliegt strengen Vertragsbestimmungen. Die damit ausgezeichneten Produkte stammen aus anerkannt ökologisch produzierenden Landwirtschaftsbetrieben (Bio oder IP), und bei verarbeitenden Produkten muss der Anteil einheimischer, naturnaher produzierter Rohstoffe mindestens 90% betragen. Bei Produkten mit Rohstoffen, die nicht in der UNESCO Biosphäre Entlebuch produziert werden können, muss durch die Veredelung und Verarbeitung eine Wertschöpfung von mindestens 75% in der UBE entstehen. Sie profitieren von der naturnahen Küche und die Natur von der schonenden Nutzung. Bereits sind gegen 300 verschiedene Produkte mit dem Gütesiegel «Echt Entlebuch» ausgezeichnet.

Wir sind Partner der UNESCO Biosphäre Entlebuch

Unser Betrieb, der seit zehn Jahren besteht, arbeitet nach dem Motto: «Von der Viehanahme bis zum Versand: alles aus einer Hand.» Unsere Fleischlieferanten sind ausschliesslich Bauern der UNESCO Biosphäre Entlebuch. Fleisch von Schweinen, Rindern, Kälbern, Pferden, Lämmern und Gitzis sowie diverse Spezialitäten aus diesen Fleischsorten tragen die Marke «Echt Entlebuch»; unsere Betriebs-Qualitätsnummer lautet «EE 203F02».

Unser Betrieb trägt dazu bei, dass Wertschöpfung aus landwirtschaftlichen Erzeugnissen im Produktionsgebiet bleibt; wir unterstützen damit die hiesige Landwirtschaft und sichern Arbeitsplätze. Indirekt leisten wir also einen positiven Beitrag an den Lebens-, Wirtschafts- und Landschaftsraum Entlebuch.

Unsere Produkte werden nicht nur in der UNESCO Biosphäre Entlebuch abgesetzt: Wir begeistern auch auswärtige Abnehmer und Konsumenten für die regionalen Produkte des Entlebuchs. Mit anderen Worten: Die Produkte aus unserem Haus sind ein appetitlicher kulinarischer Botschafter der UNESCO Biosphäre Entlebuch – in unserer Region selbst und weit darüber hinaus.