

Metzgete im Schütz

Dienstag 03. bis Samstag 07. Februar 2026

Vorspeise

Vorspeiseteller z` Trio 18.50
(kleine Blutwurst, kleine Leberwurst, Schweinswürstli auf Sauerkraut)

Salate

Menü Salat (kleiner Blattsalat) 8.50
Grüner Salat 10.50
Gemischter Salat 13.50
Nüsslisalat mit Ei 13.50
Tomatensalat mit Mozzarellakugel 14.50

Klassiker

Schweinswürstli (ein Paar) 9.50
Scharf`s Chäswürstli (Würstli 130g) 9.50
Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce 12.50
Original St.Galler Gourmet-Schüblig 12.50
Blutwurst (ca.250g) 14.00
Leberwurst (ca.230g) 14.00
Schweinsleberli 14.50
Hackbraten Grossmutter`s Art 15.50
Wädli gekocht 16.50
Waadtländer Saucisson IGP (ca.300g) 16.50
Schweinsgeschnetzeltes an brauner Rahmsauce 17.50
Schweinshaxe am Stück us em Holzofä 18.50
Rippli und Speck 19.50
Schweinskotelett paniert (ca.300g) 20.50
Schweinsschnitzel paniert 20.50
Schweinssteak mit Kräuterbutter (ca.280g) 20.50
Schlachtsteller (ein Muss für jeden Metzgete-Liebhaber) 31.50
(Blutwurst, Speck, Rippli, Leberwurst, Schweinswürstli, Sauerkraut, Salzkartoffeln)

Beilagen

Pommes-frites 7.50
Rösti 8.00
Salzkartoffeln 6.50
Sauerkraut 6.00
Apfelmus 5.00