

# 25 % Spar-Aktion

Auslieferung 5.2. bis 23.2.2019

Wird vom Fachmann geschnitten, nach  
Ihrem Wunsch portioniert, vakuum  
verpackt und angeschrieben.

- In der Rubrik „Anzahl“ geben Sie die gewünschten Verpackungseinheiten an.
- In der Rubrik „Stück/kg“ geben Sie die Portionen oder Stückmenge pro Verpackungseinheit an.
- Wir beraten Sie jederzeit gerne und helfen Ihnen beim ausfüllen der Bestellungen.

Anzahl	Stück oder kg	Artikel  *gewünschte Artikel  ankreuzen	Fr. kg/Stk.	Total  Es wird das effektive Gewicht verrechnet
x		Koteletten ca. 230g	26.50	
x		Schweinschuft .....Steak .....Braten (ca. 800g)*	26.50	
x		Schweinschals .....Steak .....Braten*	28.50	
x		Schweinsnierstück .....Steak ....Plätzli.....Braten*	42.—	
x		Schweinsgeschnetzeltes z. Kochen	21.50	
x		Schweinsragout	20.50	
x		Bauernbratwürste	2.60	
x		Siedfleisch .....mager .....durchzogen*	28.-- *23.—	
x		Geschnetzeltes Rind z. Kochen	32.50	
x		Rindsragout	29.50	
			<b>Total</b>	
			<b>-25%</b>	
			<b>Ihr Preis</b>	

Bestellung für:..... Abgeholt am:.....

Tel Nr. ....Ort:.....

## Betriebsferien

Unser Fachgeschäft ist  
Vom 25.2 bis 2.3.2019  
geschlossen



## Gutschein

Gültig  
im Februar 2019

## Bauernbratwurst

Hergestellt nach überliefernem Rezept.  
Überzeugen Sie sich selbst! Lösen Sie diesen Gutschein im  
Wert von **Fr 2.60** in der Metzgerei ein.  
Sie erhalten **1 Stück Bauernbratwurst Gratis**

Pro Einkauf nur ein Gutschein gültig!

Restaurant  
Café  Zäntrum

Im Post Zäntrum Huttwil

# Frischer hausgemachter Orangenkuchen

Stück Fr. 4.50



*Flückiger*

EMMENTALER SPEZIALITÄTEN METZGEREI

Post Zäntrum  
Bahnhofstrasse 5  
4950 Huttwil

Tel. 062 962 10 85  
Fax 062 962 34 62

mail@flueckigermetzg.ch  
www.flueckigermetzg.ch

Fertig gekocht

## Bernerplatte

Siedfleisch, Rippli, Speck, Rindszunge, geräucherte  
Bratwurst, Berner Zungenwurst

Zubereitung:

Ein Topf mit Wasser unter dem Siedepunkt erhitzen.

Die Bernerplatte im Sack 15 Minuten erwärmen und geniessen.

Beilage: Sauerkraut und Salzkartoffel fertig gekocht finden Sie  
bei uns zur Auswahl.

Portion **9.50**

Pfannenfertig

## Schweins-Piccata

Mageres Schweinsplätzli mit Eier-Käse Panade

Zubereitung:

In der Bratpfanne je Seite ca. 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze  
goldgelb braten.

Beilage: Tomaten Risotto oder ai Funghi  
Risotto finden Sie bei uns zur Auswahl

100g **3.50**

Fertig gekocht

## Kalbsgeschnetzeltes

### „Züricher Art“

Zartes Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons an feiner  
Rahmsauce

Zubereitung:

In Pfanne bei kleiner Hitze und gelegentlichem Rühren erwärmen.

100g **4.20**

*Flückiger*

EMMENTALER SPEZIALITÄTEN METZGEREI

Post Zäntrum  
Bahnhofstrasse 5  
4950 Huttwil

Tel. 062 962 10 85  
Fax 062 962 34 62

mail@flueckigermetzg.ch  
www.flueckigermetzg.ch

**Aktuell**

**Aktion**

**Tipp**