

20 %

Vorrat auffüllen!

Auslieferung 9.2 bis 21.02.2026
Wird vom Fachmann geschnitten, nach Ihrem Wunsch portioniert, vakuum verpackt und angeschrieben.

Wir beraten Sie jederzeit gerne und helfen Ihnen beim ausfüllen der Bestellungen

Menge	Artikel	Fr.	Total
z.B. 1x500g oder Stück		kg/Stk.	
	Koteletten ca. 230g	29.50	
	Schweinshuft: Braten (ca. 800g)	25.—	
	Steak	29.—	
	Schweinshals: Braten	27.50	
	Steak	29.—	
	Schweinsnierstück: Braten	31.—	
	Steak	38.—	
	Plätzli	38.—	
	falsches Schweinsfilet: (ca. 450g)	29.50	
	Schweinsstotzenplätzli:	29.50	
	Schweinsgeschnetzeltes zum Kochen	23.50	
	Schweinsragout:	21.50	
	Bauernbratwürste:	3.—	
	Rindsplätzli à la minute:	68.—	
	Siedfleisch: mager	37.50	
	durchzogen	29.50	
	Rindsgeschnetzeltes Zum Kochen	46.50	
	Rindsragout	42.—	
		Total	
		-20%	
		Ihr Preis	

Adresse: Abgeholt am:

Tel:

Betriebsferien

Montag 23.02 bis und mit Mittwoch 04.03.2025

Gültig im
Februar und
März 2026

Gutschein

Bauernbratwurst

Hergestellt nach überliefertem Rezept.
Überzeugen Sie sich selbst! Lösen Sie diesen Gutschein im Wert von **Fr 3.00** in der Metzgerei ein.

Sie erhalten **1 Stück Bauernbratwurst Gratis**

Ausgabe gültig Februar/März

Restaurant
Café



Zäntrum

Im Post Zäntrum Huttwil

Frischer
hausgemachter



Orangenkuchen

Feiner Blätterteigboden, Vanillecrème
mit Orangen belegt

Coupe Zäntrum



Vanille Zwetschgensorbet
und Vieille Prune und
Schlagrahm

Betriebsferien Restaurant Café Zäntrum

Montag 23.02 bis und mit Samstag 28.02.2026

Fertig gekocht

Bernerplatte

Aktion

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

Zubereitung:

Ein Topf mit Wasser unter dem Siedepunkt erhitzen.

Die Bernerplatte im Beutel 15 Minuten erwärmen.

100g **4.50**
statt 4.90

Pfannenfertig

Schweins-Piccata

Aktion

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 **3.40**
statt 3.80

Hausgemacht

Fasnachts-Topf

Tipp

Zartes Rindsgeschnetzeltes mit Peperoni und Gurken-
streifen an rassiger Sauce

Zubereitung:

Mit wenig Wasser oder Weisswein den Pfannenboden bedecken,
das Geschnetzelte begeben und unter gelegentlichem Rühren
erwärmen.

100g **4.40**



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