

Oster-Grill-Hit



- **Gigotsteak CH**

Schweizer Lammgigot ohne Bein

- **Lammkoteletten CH**

Super zarte Lammkoteletten

- **Lammhuft Spiessli**

mit Peperoni und Zwiebeln

- **Schweinsracks
„Herkules“**

super saftig & super zart

Schweinsracks ca. 350g mit Schwarte

- **Hohrückensteak**

Fleisch von Rindern aus der Region schön marmoriert
und mindestens 4 Wochen gelagert

Ausgabezeiten für bestellte Artikel über Ostern:
Karfreitag, Ostersonntag, Ostermontag
jeweils 11:00 bis 11:30 Uhr



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

Gutschein

gültig im April 2023

für unsere Spezialität

Bärlauchburger

Lösen Sie diesen Gutschein im Wert von Fr 3.50 bei uns in
der Metzgerei ein. Sie erhalten ein Bärlauchburger **gratis**.

Pro Einkauf ist nur ein Gutschein einlösbar.

Neu aus unserer Fischräucherei!

Rauchlachs Gewürzt mit Meersalz und feinsten Gewürzen. Geräuchert in unserer Fischräucherei

Graved Lachs Eingelegt in feiner Gewürzmarinade, von Hand hauch dünn geschnitten

Fischklassiker zu Ostern

Forelle ganz Geniessen Sie die klassische Forelle blau oder Forellenfilets meunière, aus der Forellenzucht Zulauf in Rohrbach

Eglifilets Aus Schweizer Zucht

Weitere edle Fischarten finden Sie in unserer Fischecke.
Unterstützen Sie kurze Transportwege und nachhaltige Fischproduktion.



EMMENTALER SPEZIALITÄTEN METZGEREI

Post Zäntrum
Bahnhofstrasse 5 Tel. 062 962 10 85 mail@flueckigermetzg.ch
4950 Huttwil Fax 062 962 34 62 www.flueckigermetzg.ch

Aus unserer Fleischtheke Frühlingstopf

Schweizer Poulet-Frikassee mit grünen Spargeln und Bärlauch

Zutaten für 4 Personen:
800g bis 1kg Frühlingstopf
1 Becher Saucenrahm

Zubereitung:
Kasserolle oder Bratpfanne erhitzen, Frühlingstopf begeben, so gut wie möglich unter leichtem Rühren 2 Minuten anbraten (wegen der Marinade entsteht keine Kruste).
Das Ganze bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten erhitzen. Saucenrahm darunter ziehen, nochmals erwärmen und anrichten.

100g Fr 4.40

Oster-Tipp vom Chef, fertig gekocht

Osterpfanne

zartes Lammgeschnetzeltes mit Knoblauch und feinen Kräutern an chüschtiger Sauce

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

100g Fr 4.80



EMMENTALER SPEZIALITÄTEN METZGEREI

Post Zäntrum
Bahnhofstrasse 5 Tel. 062 962 10 85 mail@flueckigermetzg.ch
4950 Huttwil Fax 062 962 34 62 www.flueckigermetzg.ch