



Aus unserer Fleischtheke

Vitello tonnato

Fix fertig. Fein geschnittenes Kalbfleisch an erfrischender Thonsauce

Die ungewöhnliche, aber sehr harmonische Kombination von Fleisch und Fisch macht dieses Gericht besonders – cremig, würzig, fein.

Tipp: Das fertig gekochte Fleisch oder die Thonsauce sind auch einzeln erhältlich.

Roastbeef gebraten

Zart. Saftig. Sofort bereit. – Unser fertig gekochtes Roastbeef!

Keine Zeit zum Kochen, aber Lust auf echten Genuss? Unser fertig gegartes Roastbeef ist die perfekte Lösung für alle, die Qualität schätzen und trotzdem flexibel bleiben wollen.

Tipp: Aufgeschnittenes Roastbeef passt auch hervorragend in ein Sandwich oder auf Salat.

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

Gutschein **gültig im Juli 2026**

10% Rabatt

auf beliebigem Detail-Einkauf Ihrer Wahl

- pro Einkauf ist nur ein Gutschein einlösbar
- nicht gültig für Party-Service

Fleisch am Knochen

diesen Monat aktuell

★ **Rindskoteletten** ★ (Côte de boeuf)

Das Rindskotelette am Knochen 4 Wochen gereift ist das Meisterstück auf dem Grill. Ein Stück ist ca. 600-900g und reicht je nach Grösse für 2 bis 4 Personen.

Dank seiner Marmorierung und feiner Faserung ist das Fleisch super saftig und zart.
Die auserlesenen Rinder stammen ausschliesslich aus der Region und werden hier verarbeitet.

Zubereitung:
Verlangen Sie das Rezept im Laden.

100g Fr 7.95

Wurstiges

★ **Störenmetzgerbratwurst** ★

Rustikal und schmackhaft

Grobe Schweinsbratwurst geschwellt nach überliefertem Rezept vom Stadthaus-Metzger Flückiger Hans. Hergestellt in unserer hauseigenen Wurst-Manufaktur.

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

Grill-Fackel

Schweins Halsplätzli mit Schweinsbrät-füllung zu einer Fackel geformt

Zubereitung:

Auf dem Grill bei mittlerer Hitze 10-12 Minuten goldgelb grillieren.



100g Fr 3.50



Grill-Tipp vom Chef

Hohrückensteak

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

Zubereitung:

Grill gut vorwärmen oder in der Bratpfanne wenig Fettstoff bis unter den Rauchpunkt erhitzen. Gewürzte Fleisch auf den Grill oder in die Bratpfanne geben und auf der ersten Seite so lange braten bis an der Oberfläche Safttropfen entstehen. Einmal wenden und weiter braten bis sich Fleischsaft bildet. Noch etwas an der Wärme nachziehen lassen und servieren.

100g Fr 8.35

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