



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

Jeden Montag

30% günstiger

Fleischkäse fein 100g **Fr. 1.85** statt 2.60

**Geschnetzeltes
Schweinefleisch** 100g **Fr. 1.65** statt 2.35

Schweinsragout 100g **Fr. 1.60** statt 2.25

Schweinshaxen 100g **Fr. 0.90** statt 1.60

Siedfleisch 100g **Fr. 2.10** statt 2.95
Federstück/Hals

Gutschein

gültig im
September 2026

**für ein Paar geräucherte
Emmentaler Bauernbratwürste**

Überzeugen Sie sich selbst. Lösen Sie diesen Gutschein im
Wert von Fr. 5.50 in der Metzgerei ein. Sie erhalten 1 Paar
geräucherte Bauernbratwürste

GRATIS

Pro Einkauf ist nur ein Gutschein einlösbar

Ab in den Ofen

Hausgemachte Blätterteig-Spezialitäten

Backanleitung im Laden erhältlich

- Vreneli's Liebesbrief
- Käthi's Metzgerzüpfli
- Pouletbrüstli Pflaumen/ Spinat, Toscana
- S'Filets Schwedenart
- S'Filets Provençale
- S'Filets Flückiger Art
- Lammfilets
- Lachsfilets
- Pizza Krapfen
- Gemüsekekse
- Wienerli im Teig



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

Aus unserer Fleischtheke

Grosi's Fleischkäse

In der Aluform zum selber Backen
mit feiner Füllung



Zubereitung:

Fleischkäse in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen geben und 1 Stunde (das Kilo) backen.

100g Fr 2.70

Gourmet-Tipp vom Chef

Winzer Geschnetzeltes

Zartes Rindsgeschnetzeltes mit Trauben und
Zwiebeln fertig mariniert

Zubereitung:

Wenig Bratbutter oder anderer Fettstoff in der Pfanne bis unter den Rauchpunkt erhitzen. Fleisch portionenweise ca. 3 Minuten scharf anbraten. Nach dem Anbraten das Fleisch in die Pfanne zurück geben und 10 Minuten bei ca. 80 Grad ziehen lassen. Etwas Saucenrahm begeben, aufkochen und servieren.



100g 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