

Chinoise vom Meister geschnitten

Lassen Sie sich an den Festtagen verwöhnen und geniessen Sie ein von Hand geschnittenes Winzer Fondué von der Flückiger Metzgerei.

Unsere auserlesenen Fleischsorten aus der Region:

- | | | |
|--------|-----------|----------|
| ⇒ Rind | ⇒ Poulet | ⇒ Roulet |
| ⇒ Kalb | ⇒ Schwein | ⇒ Fisch |
| ⇒ Lamm | ⇒ Ross | ⇒ Gemüse |

Weiter finden Sie die passenden Beilagen wie:
Saucen, Essigartikel, Früchte, Chinoise Bouillon
in unserem Fachgeschäft.

Wussten Sie:

- Dass wir das Chinoise auch auf Ihre private Platte legen. So sparen Sie Kosten und schonen die Umwelt.

Ausgabezeiten über die Festtage:

(Ausgabe für bestellte Artikel im Laden)

Für bestellte Waren und Artikel, Käse,
Charcuterieplatten und gekochte Menüs

25./26. Dez. 2025 10.30h - 11.30h 16.00h - 17.00h

1. Jan. 2026 10.30h - 11.30h 16.00h - 17.00h

2. Jan. 2026 10.30h - 11.30h



EMMENTALER SPEZIALITÄTEN METZGEREI

4950 Huttwil 062 962 10 85

www.flueckigermetzg.ch

**Einkaufen wo es Regio
Produkte gibt!
Spürbar besser!**

Als Dank für Ihre Kundentreue

Gutschein Gültig
im Dezember

für eine

Emmentaler Dauerwurst

Mit Spezial-Messer

zum Schneiden von Rohwurst

Wert von Fr. 14.50

Pro Einkauf nur ein Gutschein gültig!

Nützliches schenken leicht gemacht

Eine permanente Auswahl ab sofort
in unserem Fachgeschäft.



Weitere Geschenkideen finden Sie unter
www.flueckigermetzg.ch



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

Chlouse-Menü

Samichlouse-Säckli aus Blätterteig mit feiner Brät-Füllung

Zubereitung:

Mit Eigelb bestreichen. Ofen auf 180°C vorheizen.

Säckli 30 Minuten goldig backen

1. bis 24. Dezember Advents Geschnetzeltes

Schweizer Pouletgeschnetzeltes mit Feigen, Mandarinen, Mandelsplitter usw.

Zubereitung:

Kasserolle oder Bratpfanne erhitzen. Geschnetzeltes beigeben, so gut wie möglich unter leichtem Rühren 2 Min. anbraten (Wegen der Marinade entsteht keine Bratkruste). Das ganze bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten erhitzen. Rahm oder Saucenrahm darunter ziehen und nochmals erwärmen



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