



**METZGEREI STETTLER**

## Festtage 2022.

Wie verwöhnen Sie sich kulinarisch über die Festtage?

Darf es ein Schweinsfilet im Teig oder ein Rindsentrecôte am Stück sein? Oder doch lieber traditionell ein Fondue Chinoise oder ein Tischgrill mit unseren 62 verschiedenen Bratwurstsorten?

Damit Sie an den Festtagen frisches Fleisch geniessen und Ihre Vorbestellung abholen können, haben Sie verschiedene Möglichkeiten. Entweder in Schüpfen oder auf dem Bärner Märli.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Adventszeit und frohe Festtage.

Martin Stettler & Team

### Bestellangaben:

Vorname \_\_\_\_\_  
Name \_\_\_\_\_  
Strasse/ Nr. \_\_\_\_\_  
PLZ/ Ort \_\_\_\_\_  
Mobile \_\_\_\_\_  
E-Mail \_\_\_\_\_

### Abholdatum:

- Samstag, 17. Dezember 2022, 07h00 – 15h00, Schüpfen
- Samstag, 17. Dezember 2022, 06h00 – 12h00, Bärner Märli Münsterplatz
- Dienstag, 20. Dezember 2022, 08h00 – 12h00 / 15h00 – 18h30, Schüpfen
- Dienstag, 20. Dezember 2022, 08h00 – 12h00, Bärner Märli Bundesplatz
- Mittwoch, 21. Dezember 2022, 08h00 – 12h00 Schüpfen
- Donnerstag, 22. Dezember 2022, 08h00 – 12h00 / 15h00 – 18h30, Schüpfen
- Freitag, 23. Dezember 2022, 08h00 – 12h00 / 14h00 – 18h30, Schüpfen
- Samstag, 24. Dezember 2022, 07h00 – 15h00, Schüpfen

Metzgerei Stettler Schüpfen GmbH, Bergackerweg1, 3054 Schüpfen  
Tel. 031 879 11 5, info@metzgereistettler.ch



**METZGEREI STETTLER**

## Vorbestellung.

Hunger: Klein 200g pro Pers. / Mittel 250g pro Pers. / Gross 300g Pers.

- Unsere Empfehlung:** Haus-Chinoise frisch (gewürfelt) \_\_\_\_\_ Personen
- Chinoise frisch (Plätzli) \_\_\_\_\_ Personen
- Tischgrill ( gewürzt /  Nature) \_\_\_\_\_ Personen

Fleischsorten:

- Rind: \_\_\_\_\_g  Schwein: \_\_\_\_\_g  Kalb: \_\_\_\_\_g
- Lamm: \_\_\_\_\_g  Pferd: \_\_\_\_\_g  Poulet: \_\_\_\_\_g
- Truten: \_\_\_\_\_g  Hackfleischkügel: \_\_\_\_\_g
- Bratwurstsorten: \_\_\_\_\_

Art:

- Auf Platte legen  Vaccumiert

- 
- Metzger Saucenbecher à ca. 100g pro Stück( ca. 1 Becher pro Person)
  - Knoblauch  Meerrettich  Kräuter  Cocktail  Pfeffer
  - Tatare  Whisky  Orangen  Mango-Curry

- 
- Hausgereiftes Dry Aged Beef Entrecôte, Hohrücken je nach Angebot \_\_\_\_\_ kg
  - Schweizer Schweinsfilet im Teig \_\_\_\_\_ kg
  - Schweizer Rindsentrecôte am Stück \_\_\_\_\_ kg
  - Schweizer Rindsfilet \_\_\_\_\_ kg
  - Hausgemachte Pastellisaucen \_\_\_\_\_ kg
  - Hausgemachte Stettler-Salami  Metzger Terrine
  - \_\_\_\_\_
  - \_\_\_\_\_

Metzgerei Stettler Schüpfen GmbH, Bergackerweg1, 3054 Schüpfen  
Tel. 031 879 11 51, info@metzgereistettler.ch