

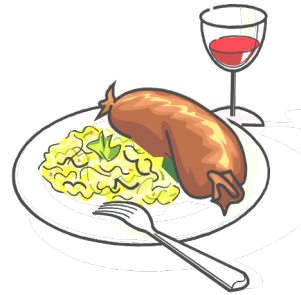
« HUUS - METZGETE 2025 » im Restaurant Brüelmann mit Gast-Köchin Myrtha Korpar



Fleisch von der Metzgerei Hildebrand Berikon – Dietikon

Grüner Blattsalat		Fr. 9.50
Gemischter salat		Fr. 12.50
Nüssli Salat mit Ei		Fr. 14.50

Blutwurst	400 gr.		Fr. 16.50
Blutwurst	200 gr.		Fr. 12.50
Leberwurst	250 gr.		Fr. 13.50
Buure Bratwurst an Zwiebelsauce	180 gr.		Fr. 13.00
Rippli mit Chrut und Salzkartoffeln			Fr. 22.50
Schweinskotelette	350 gr.		Fr. 25.50
Geschnetzeltes an Rahmsauce mit Röschi			Fr. 23.50
Heisses Wädli	450 gr.		Fr. 16.00
Geschnetzelte Leber an Zwiebelsauce			Fr. 15.00



Zwei panierte Schnitzel	150 gr.		Fr. 21.00
-------------------------	---------	--	-----------

Beilagen:

Salzkartoffeln	Fr. 4.50	Sauerkraut	Fr. 5.50
Dörrbohnen	Fr. 6.50	Röschi	Fr. 6.50
Apfelmus oder Apfelschnitze	Fr. 4.50	Kartoffelsalat	Fr. 5.50

Schlacht-Teller

Blut-, Leber - und Bratwürschtli, Salzspeck Sauerkraut und Salzkartoffeln		Fr. 35.00
--	--	-----------

Schlacht-Platte für 2 Personen

Blut-, Leber und Bratwurst , Salzspeck Sauerkraut, Dörrbohnen und Salzkartoffeln oder Röschi		Fr. 62.00
---	--	-----------

Dessert:

Crèmeschnitte	vom Pfyl	Fr. 7.50
Schwarzwäldertorte	vom Pfyl	Fr. 9.50
Öpfelchüechli mit Vanille Glace		Fr. 12.50
Zwetschgen Sorbet mit Güggs		Fr. 131.50