

# Menüvorschläge Feiertage



# **BOLLIGER**

## Spezialitäten-Metzgerei Reinach

Aaraustrasse 3 • 5734 Reinach AG • [info@metzgerei-bolliger.ch](mailto:info@metzgerei-bolliger.ch)

Tel. 062 771 10 74 • Fax 062 772 15 24 • [www.metzgerei-bolliger.ch](http://www.metzgerei-bolliger.ch)

Bestellformulare auch online unter [www.metzgerei-bolliger.ch](http://www.metzgerei-bolliger.ch)

# Feines für Sie und Ihre Gäste

## Winzer-Fondue (der Klassiker)

Rinds-, Kalbs-, Schweins-, Poulet-, Lamm- und Kaninchen-Plätzli von Hand geschnitten und mit Hamburgerli angerichtet  
(Wild oder Leber auf Wunsch)

Das Fleisch in einer kräftigen Rotwein-Bouillon mit Gemüse-Juliennes (von uns vorbereitet) kurz ziehen lassen. Dazu passt Reis und Gemüse oder einfach Pommes Chips. Alles finden Sie in unserer Auslage



## Tischgrill

Handgeschnittene Rinds-, Kalbs-, Schweins-, Poulet- und Lamm-Plätzli, mit Specktranchen, Cipollata und Hamburgerli

Das Fleisch wird auf dem Tischgrill beidseitig kurz gebraten. Dazu kann je nach Rechaud auch noch Raclette-Käse gereicht werden. Pro Person werden bei Tischgrill oder Winzer-Fondue 250 g Fleisch gerechnet. Falls Sie den Tischgrill mit Raclette erweitern, empfehlen wir pro Person ca. 130 g Käse und 180 g Fleisch, wobei dann die Auswahl an Fleischsorten etwas eingeschränkt werden sollte.



## Raclette

Nature, Pfeffer, Paprika-Raclettekäse

Beilagen: Kartoffeln, Speckwürfeli, Zwiebeln, Gurken, Maiskölbchen, Silberzwiebeln, Gewürze, Ananas, Pfirsich, Birnen



## Hausgemachte Fondue-Mischung

Würzig und sämig

Weisswein\* zum Kochen in unserer Auslage

\*Wein darf nicht an unter-16-Jährige abgegeben werden.



## Jägerbraten

Schweinsfilet im Brätmantel und Speck

Dazu passen Reis oder Nudeln, oder unsere hausgemachten Kartoffelgratin oder Spätzli, Gemüse und ebenfalls hausgemachte Pilzrahmsauce.





# Braten: Altbewährt und lecker

## Rinds-Braten

Ihr Fleischfachmann weiss, welches Stück Ihren Wünschen entspricht und wie Sie es geling-sicher zubereiten.

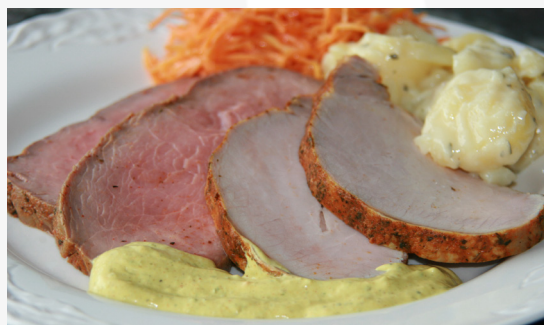
Sämtliche Beilagen und Saucen finden Sie ebenfalls bei uns.



## Roastbeef oder Schweinsbraten

Ihren Wünschen entsprechend können wir Ihnen ein feines Stück Fleisch würzen, spicken und vaccumieren.

Zu jedem Braten können wir Ihnen eine genaue Garanleitung abgeben.



## Bauernschinken zum Wärmen

In Tranchen geschnitten, damit Sie sie nur noch im Wasserbad erhitzen können.

Auch hier passt unser hausgemachter Gratin oder eine Auswahl an unseren hauseigenen Salaten und Dip-Saucen.



## Fleischkäse zum Backen

Wie «früecher» – und immer wieder lecker!

Wir können Ihnen von der kleinen Portion bis zum Kilo-Model alles anbieten. Fleischkäse nature oder mit Schinken und Käse oder mit Gemüse



## Hackbraten wie «damals»

Wie zu «Grosi's Zeiten» – der Hackbraten aus Hackfleisch, Brät und Gemüse



# Teig-Waren

## Pastetli

Hausgemachte Pastetli-Sauce mit Kalbfleisch, Milke, Fleischkäse-Würfeli und Pilzen. Pastetli finden Sie in unserer Auslage.

Dazu passen Reis und Gemüse



## Filet im Teig

Schweinsfilet im Teig als Portion oder ganze Filet-Stücke an Lager.

Rinds- oder Kalbsfilet im Teig nur auf Bestellung.

Die Farce kann variieren.



## Pouletbrüstli oder S-Steak im Teig

Für jeden das «Seine»: Einzelportionen mit Poulet- oder Schweinefleisch, mit diversen Füllungen, im Blätterteig



## Weggen in vielen Variationen

- Margherita (Tomaten & Käse)
- Gemüse
- Käse
- Wurstweggen
- Schinken
- Hawaii (Schinken, Käse, Ananas)



## Schinkengipfeli und Wurstweggli

Die Kleinen zum Apéro, die Grossen als Hauptmahlzeit: unsere hausgemachten Schinkengipfeli und Wurstweggli





# Es feins Stückli Fleisch!

## **Kalbssteak (an Morchelrahmsauce)**

Zarte, perfekt gelagerte Kalbssteak

Die passenden Beilagen (inkl. Morcheln und Rahmsauce) finden Sie in der Auslage



## **Rinds-Entrecôte**

Feines, gelagertes Schweizer oder australisches Entrecôte



## **Rinds-Filet**

Ebenfalls Schweizer oder australisches Edelstück



## **Paniertes Plätzli oder Cordonbleu**

vom Schwein, Kalb oder Poulet

Pommes Frites, Duchesses oder Risolées führen wir in unserer Tiefkühl-Gondel



## **Gulasch mit Spätzli**

Rinds-, Kalbs- oder Schweinefleisch an einer feinen Sauce

Dazu passen unsere hausgemachten Spätzli hervorragend!



# Spezialitäten, Kleines und Feines

## Schinkli

Des Fachmann's ganzer Stolz:  
die Schinkli aus dem hauseigenen Rauch



## Unsere Töpfli - jedem das Seine

Greizer-Steak, Mozzarellabrüstli mit Tomate, asiatische Thai- oder Manila-Brüstli, Aargauer Töpfli (S-Filet mit Zwetschgen), Schlemmer-Steak oder -Brüstli, Appenzeller Filet, Spargel-Brüstli, Mini-Jägerbraten, Lachs-Töpfli, Lasagne oder Kartoffelgratin

Die Töpfli (ausser Gratin und Lasagne) 25 Min bei 180° in den Ofen stellen - fertig ist das Menue! Dazu passen Reis oder Nüdeli und Gemüse oder Salat.



## Suppen und Saucen

Hausgemachte Suppen als Vorspeise oder Hauptmahlzeit  
Kürbis-, Gulasch-, Gerstensuppe  
Pastetli-, Pilzrahm-, Bolosauce, Kutteln

Im praktischen Beutel zum Wärmen



## Kalte Platten

mit Rohfleisch, kaltem Braten, Aufschnitt, Schinken, Pastete.  
Mit oder ohne Käse

Auf Wunsch auch mit Tatarbrötli und/oder Gemüse

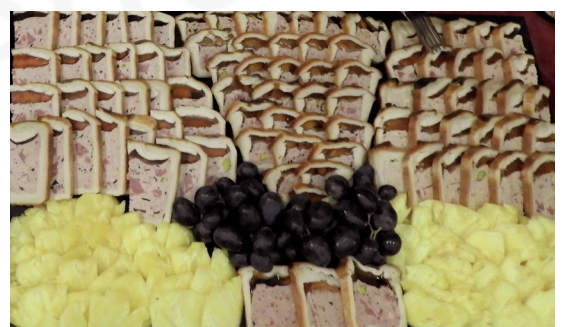
Ideal zum Frühstück, Apéro, Mittag- oder Nachtessen



## Pasteten

Für Sie eingekauft: Kalbfleisch-, Armagnac-, und Partypastete  
oder die hausgemachte Gourmet-Pastete

Die passende Cumberland-Sauce führen wir auch.





# Von wegen «nur Beilage»

## Frisches Gemüse

Wir führen ein kleines Sortiment an Gemüse (je nach Verfügbarkeit): Peperoni rot und gelb, Zucchetti, Blumenkohl, Broccoli, Rüebli, Sellerie, Kartoffeln und Zwiebeln sowie fertig gerüsteter Blattsalat Spinat, Rosenkohl, Erbsli und diverse Kartoffel-Zubereitungen tiefgekühlt erhältlich



## Dip-Saucen, Kräuterbutter, Oliven

Mehr als zehn Sorten hausgemachte Dip-Saucen (Tartar, Gärtnerin, Cocktail, BBQ, Knobli, Meerrettich, Pfeffer, Gaucho, Curry, Sauce Finesse, Streumi-, Peperonchini-, Knoblauch- und Kräuterschaum und an Weihnachten zusätzlich: Curry-Mango- und Bourguignonne-Sauce)



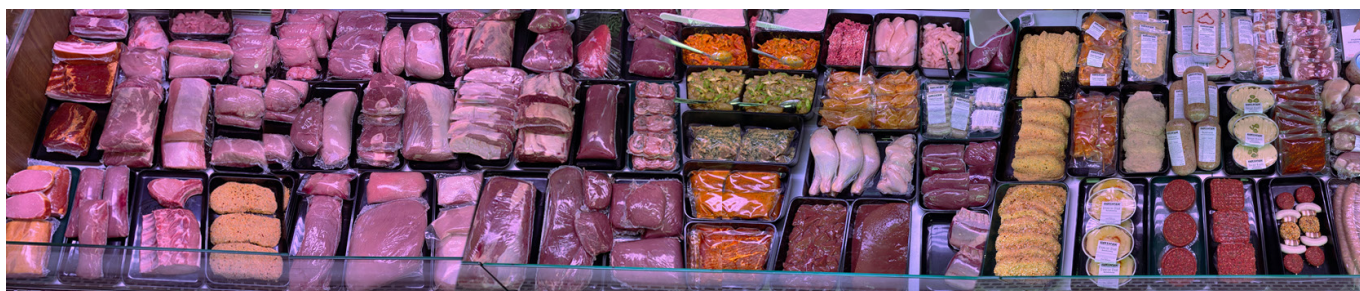
## Chips, Flips und Co.

Die knusprigen Leckereien von Zweifel dürfen auf keinem Fest fehlen!





Fleisch ist ein Naturprodukt, das zur Reife eine gewisse Zeit benötigt.  
Bestellen Sie deshalb **frühzeitig**. Wir reservieren Ihnen gerne ein Stück Top-Qualität.



## Unsere Laden-Öffnungszeiten über die Feiertage

Mo – Fr, 18. – 22.12. 8:00 – 12:00 / 14:00 – 18:00 Uhr

Samstag, 23.12. 8:00 – 16:00 Uhr durchgehend

Sonntag, 24.12. 10:00 – 11:00 Uhr (nur Bestellungen)

Montag, 25.12. 10:00 – 11:00 Uhr (nur Bestellungen)

Dienstag, 26.12. geschlossen

Mi – Fr, 27. – 29.12. 8:00 – 12:00 / 14:00 – 18:00 Uhr

Samstag, 30.12. 8:00 – 14:00 Uhr durchgehend

So, 31.12. bis und mit Mi, 3. Januar 2024 geschlossen

Wir freuen uns, Sie im Neuen Jahr ab Do, 4. Januar wieder zu bedienen.

## Schönes & Geschenke

