



## Gemeinsam geniessen in der gemütlichen Rufer Stube

**Samstag, 3. Februar 2024**

**Hüttenzauber CHF 86.-\***

Speck-Raclettekartoffeln aus dem Ofen  
Pickles und Salat  
Schweinsfilet, Pilze, Rösti, Gemüse  
Apfelstrudel, Vanillesauce

**Freitag, 23. Februar 2024**

**Cordon Bleu Tavolata CHF 86.-\***

Minestrone, Knoblauch-Crostini  
Cordon Bleu Variationen  
Country Cuts, Röstgemüse  
Dessert-Trio

**Samstag, 9. März 2024**

**Kulinarisches Österreich CHF 86.-\***

Vogel Salat  
geräuchertes Forellenfilet, Kren  
Wienerschnitzel, Petersilienkartoffeln  
Tafelspitz & Gemüse  
Süssspeise-Überraschung

**Samstag, 6. April 2024**

**Wasserbüffel-Tavolata CHF 95.-\***

WB-Apérovariationen, Carpaccio Duo  
Roastbeef, Sauce béarnaise  
Boeuf burguignon  
Gratin dauphinois, glasiertes Gemüse  
Panna Cotta, frische Früchte, Friandises

**Sonntag, 28. April 2024, 13.00 Uhr**

**Sonntagsmenü für Geniesser CHF 95.-\***

Hors d'oeuvre Surprise  
Trois Filets, Morchelrahmsauce  
Kartoffel-Erbsen-Püree, Gemüse  
Crème Caramel, marinierte Früchte

**Samstag, 4. Mai 2024**

**Frühlingserwachen CHF 94.-\***

Spargelvariationen, Sauce hollandaise  
Kalbsinvoltini, Rieslingsauce  
Safranrisotto, buntes Gemüse  
Mousse au chocolat, Friandises

Beginn: 18.30 Uhr mit Apéro (28.4.2024: 13.00 Uhr)

Reservation: [info@catering-metzg.ch](mailto:info@catering-metzg.ch) oder 062 721 13 88

Vegetarisches Menü auf Anfrage

\* inkl. Apéro & Apérohäppchen  
exkl. Getränke



Catering-Metzg  
Hauptstrasse 206  
5044 Schlossrued  
[www.catering-metzg.ch](http://www.catering-metzg.ch)