



## Gemeinsam geniessen in der gemütlichen Rufer Stube

**Samstag, 29. März 2025**

**Wasserbüffel-Tavolata CHF 95.-\***

Carpaccio, Tatar, Mozzarella  
WB Filetmedaillon, Sauce béarnaise  
Gratin dauphinois, Grillgemüse  
Vanille-Charlotte auf Beeren-Coulis

**Samstag, 24. Mai 2025**

**Cordon Bleu-Tavolata CHF 88.-\***

gefüllte Eier auf Salatbeet  
Cordon Bleu klassisch & mal anders  
Wedges Potatoes, Saisongemüse  
Mandelflan an Amarettosauce

**Sonntag, 13. April 2025**

**Geniesser-Sonntagsmenü CHF 95.-\***

Vorspeisen-Trio  
Rindsfilet Stroganoff  
Schweinsfiletmedaillon im Speckmantel  
Butterspätzli, bunte Gemüseauswahl  
Profiteroles au chocolat, Giolito Gelati

**Samstag, 7. Juni 2025**

**Kulinarisches Italien CHF 95.-\***

leckere Antipasti-Variationen  
Kalbsschnitzel al Marsala  
Lammcarré mit Kräutern  
neue Kartoffeln gebraten, ital. Gemüse  
Crostata, Giolito Gelati, Frutti

**Freitag, 25. April 2025**

**Frühlingsgenüsse CHF 95.-\***

Spargel-Trio "Surprise"  
Kalbssteak, Morchelsauce  
Kartoffel-Karottenpüree, Frühlingsgrün  
Rhabarber-Vanille-Dessert

**Sonntag, 29. Juni 2025**

**Sonntags-Tavolata CHF 95.-\***

spanische Tapas-Variationen  
Kalbscarré gegrillt, Schaumweinsauce  
Gratin dauphinois, Sommergemüse  
Erdbeer-Desserts

Beginn: 18.30 Uhr mit Apéro

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)