

# Metzgete Tavolata ab 2 Personen

Bouillon mit Flädli  
Salatschüssel  
Kabis-Salat mit Speck

\*\*\*\*\*

## Schlachtplättli

Blut- & Leberwurst | Wiediker Rostbratwürstli | Rippli |  
Speck | Wädli | Sauerkraut | Dörrbohnen | Salzkartoffeln

\*\*\*\*\*

«Gluschtigs» aus dem Emmental  
Gebrannte Creme | Meringues | Vanilleglace | Schlagrahm

**CHF 65 / Person**

## Wein-Empfehlung aus der Wallisellen

Wallsecco – Walliseller Schaumwein  
Eigenbau der Stadt Wallisellen 11 / 77

Walliseller Riesling-Silvaner  
Eigenbau der Stadt Wallisellen 6 / 42

Walliseller Pinot Noir  
Eigenbau der Stadt Wallisellen 6.6 / 46



## À la Carte

### Vorspeisen

Rinds-Bouillon mit Flädli oder Leberklösschen 9.5/12

Weinschaum-Suppe vom Walliser Heida 12

Kabis-Salat mit Speck 11

### Hauptgerichte

Mini-Leberwurst (100g) 8.5

Mini-Blutwurst (100g) 9.5

Duo von Blut- und Leberwurst (2x100g) 18

Geräuchertes Rippli mit Sauerkraut, Dörrbohnen  
und Salzkartoffeln 28

Wiediker Rostbratwürstli mit Sauerkraut, Dörrbohnen  
und Salzkartoffeln 25

Wädli mit Sauerkraut, Dörrbohnen und Salzkartoffeln 23

Portion Sauerkraut 7

Portion Salzkartoffeln 7

Portion Dörrbohnen 7

### Dessert

Meringues mit Rahm 10.5

Gebrannte Creme 8.5

Zwetschgen-Sorbet «mit Schuss» 14