

# Weihnachtspost

Was immer Sie als Kunde wünschen, wir geben unser Bestes, damit für Sie Weihnachten und Silvester ein Fest wird.

## Fleischfondues

- Chinoise
- Bourguignonne
- Winzerfondue

## Tischgrill

Das gemütliche Grillvergnügen mit Kalbs-, Rind-, Schweine- oder Lammfleisch. Dazu Speck, Hamburger und Cipollata.

## Klassiker aus dem Rauch

Mild gesalzen und dezent geräucht sind unsere hausgemachten Beinschinken, Nuss-Schinkli, Schüfeli, Rollschinkli und Zunge.

## Festliches im Teig

- Schinken
- Schweinsfilet
- Filet Wellington
- Lachsfilet
- Lammfilet
- Pouletbrüstli

## Das spezielle Weihnachtsrezept

Entrecôte (dry aged) an klassischer Rotwein-Sauce.

Fragen Sie nach unserem Rezept.

## Unser exklusiver Weihnachts-Tip

### Rindfleisch „Royal Beef“

Das Fleisch von Jungrindern aus der Ostschweiz wird durch uns ca. 5 Wochen am Knochen gereift (dry age). Es entsteht ein feinfaseriges, butterzartes Rindfleisch. Filet, Entrecôte, Huft – ohne Zugabe von Hilfsmitteln. Rein natürlich und deshalb mit dem unvergleichlichen, typischen Rindfleischgeschmack.

**Weihnachtsgeschenke,**  
die Ihren Freunden, Kunden und  
Geschäftspartnern viel Freude bereiten:

- **Geschenkkörbli** mit vielen gluschtigen  
Artikeln aus der Metzgerei
- Feine, hausgemachte **Hallauer Schinkenwurst**
- **Nuss-Schinkli** frisch aus dem Rauch
- **Blauburgunder Rohschinken** am Stück oder  
geschnitten
- **Schweinsfilet geräucht:** eine Delikatesse

.. kommen Sie vorbei und lassen sich  
inspirieren!

Wir danken Ihnen für Ihre Treue und wünschen  
Ihnen auch für das neue Jahr viel Glück und  
Gesundheit bei guter Ernährung.

Frohe Weihnachten wünschen  
R. + N. Herren

# Unsere Öffnungszeiten über die Festtage:

|                 |                       |               |
|-----------------|-----------------------|---------------|
| Freitag, 22.12. | 07.00 – 12.45         | 14.00 – 18.30 |
| Samstag, 23.12. | 07.00 durchgehend bis | 16.00         |
| Sonntag, 24.12. | geschlossen           |               |

|                 |                       |               |
|-----------------|-----------------------|---------------|
| Freitag, 29.12. | 07.00 – 12.45         | 14.00 – 18.30 |
| Samstag, 30.12. | 07.00 durchgehend bis | 15.00         |
| Sonntag, 31.12. | geschlossen           |               |

## **ACHTUNG!**

**Vom 1. bis und mit 4. Januar bleibt unser Geschäft  
geschlossen.**