

Metzgete

Metzgete bedeutet in der Schweiz und im äussersten Südwesten Deutschlands wörtlich «Schlachtung», steht aber auch zusammenfassend für sämtliche Gerichte, die typischerweise direkt nach dem Schlachten aus Blut, Innereien, Speck und Bauch- oder Kopffleisch (in der Regel vom Schwein) zubereitet werden.

Darüber hinaus kann Metzgete auch die Schlachttage als Veranstaltung oder Anlass im bäuerlichen Jahresablauf bezeichnen, bzw. heute oft die Tage, an denen in Landgasthöfen entsprechende Speisen angeboten werden.

In der Schweiz wird mit Metzgete synonym der Anlass und ein Gericht aus unterschiedlichen Fleisch- und Wurstsorten mit deftigen Beilagen bezeichnet, das je nach Landesteil auch den Namen Bernerplatte trägt und mit der Schlachtplatte vergleichbar ist.

Menü

Blut- & Leberwurst

Schweinsbratwurst
mit Zwiebelsauce

Rippli und Speck
dazu Senf

Butterrösti

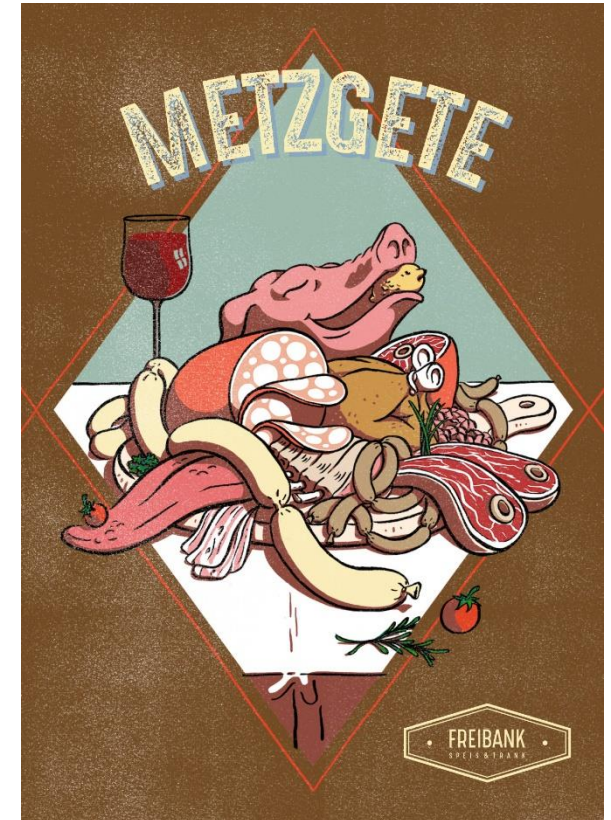
Salzkartoffeln

Grüne Bohnen

Sauerkraut
hausgemacht



**Donnerstag,
24.10.2024**



FREIBANK
SPEZIALKÜCHE

