



RÜDEN-METZGETE BUTCHER

MARKBEIN | 16 / 38

überbacken mit Café de Paris und Kräuterbrot

MARROW BONE

gratinated with Café de Paris and herbal bread

ZOIFTIGE MAULTASCHEN | 18 / 42

mit Schmelzzwiebeln und Rindsbouillon

GUILD STYLE DUMPLINGS

with sautéed onions and beef bouillon

RÜDENWÜRSTLI | 28

mit Zwiebelsauce, Champagner-Sauerkraut und Kartoffelpüree

PAIR OF RÜDEN SAUSAGE

with onion sauce, Champagne sauerkraut and potato puree

GLASIRTER SCHWEINEBAUCH | 44

mit Dunkelbiersauce, Rotkohlsalat und Bratkartoffeln

GLACED PORKBELLY

with dark beer sauce, red cabbage and roasted potatoes

METZGER-PLATTE (für 2 Personen) | 84

Kalbshaxe am Knochen, grüner Speck und Blut- & Leberwurst
mit Jus de Veau, Champagner-Sauerkraut und Pommes Château

TRADITIONAL MEAT PLATTER

Bone-in veal knuckle, blood and liver sausage, bacon
with veal jus, Champagne sauerkraut and potatoes