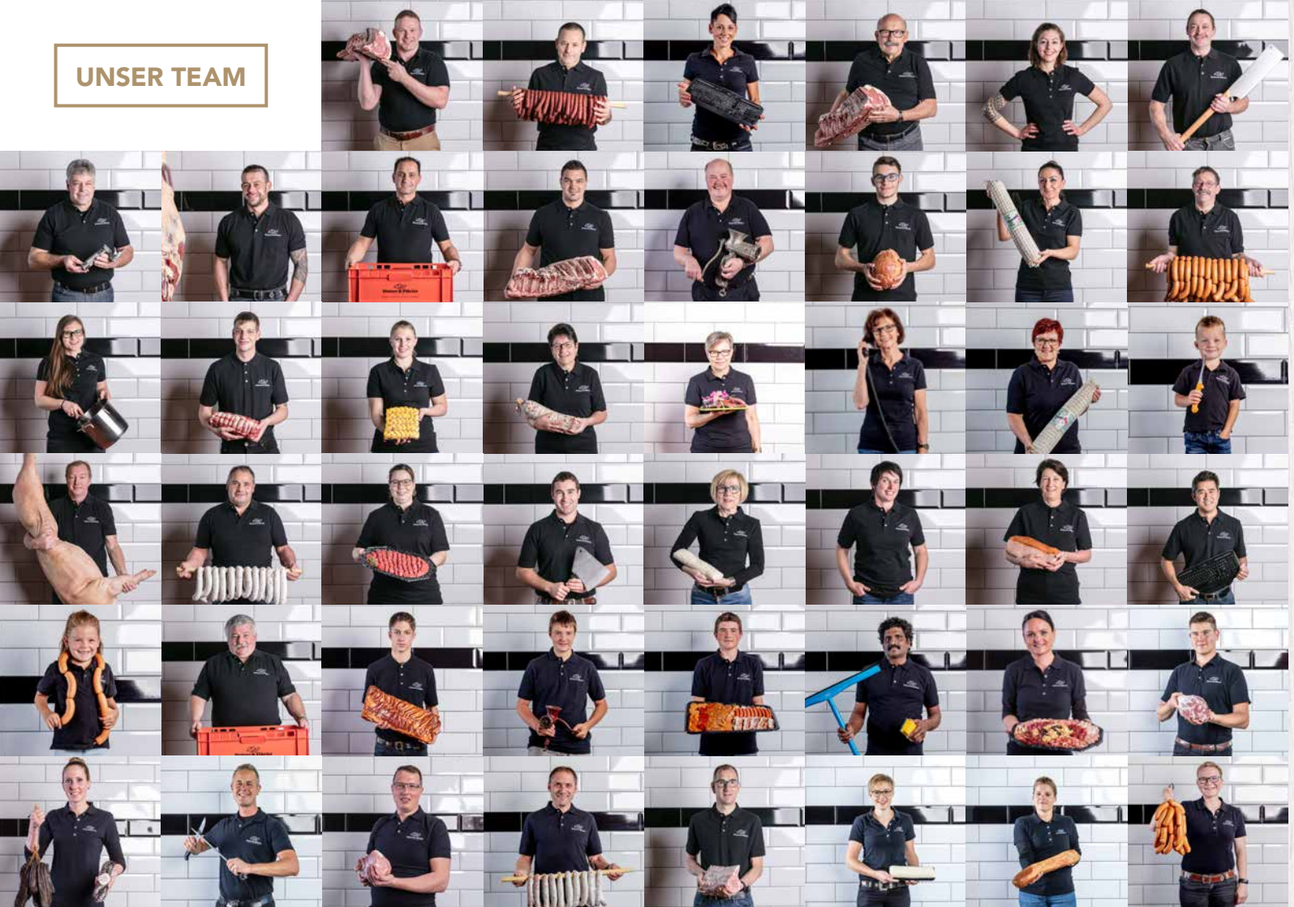
Stutzer & Flüeler
METZGEREI

UNSERE ANGEBOTE FÜR DIE FEIERTAGE

UNSER TEAM



METZGEREI STUTZER & FLÜELER

Geschätzte Fleischliebhaber

Es geht bereits wieder mit grossen Schritten Weihnachten und dem Jahresende entgegen. Und was wären die Festtage ohne ein gutes Essen mit Familie und Freunden!

In dieser Ausgabe präsentieren wir Ihnen einige Angebote aus unserem umfangreichen Sortiment. Lassen Sie sich inspirieren und finden Sie alles für Ihr Festtagsmenü.
In unseren Verkaufslokalen in Kerns und Stans beraten wir Sie gerne persönlich.

Unsere Spezialitäten aus Ob- und Nidwalden eignen sich auch hervorragend als Geschenk für Geniesser.

Es ist uns besonders wichtig, dass wir in der Region verankert sind und das einheimische Gewerbe unterstützen. Durch unsere langjährigen Beziehungen zu Ob- und Nidwaldner Bauernbetrieben können wir eine hervorragende Frische und Qualität garantieren. Die Betriebe stehen für eine gesunde und artgerechte Tierhaltung. Die kurzen Transportwege sind ausserdem ganz in unserem Sinn.

Kommen Sie vorbei und überzeugen Sie sich gleich selbst, wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ueli Banz und das ganze Team
in Kerns und Stans

CHINOISE & TISCHGRILL

FONDUE CHINOISE

- Chinoise (geschnitten, tiefgekühlt) Rind, Kalb, Schwein, Truten, Lamm, Chugeli
- Chinoise (handgeschnitten, frisch) Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Lamm, Chugeli
- Chinoise-Würfel Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Lamm

FONDUE BOURGUIGNONNE

- Bourguignonne-Würfel Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Lamm

TISCHGRILL

- Platte mit Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Lamm, Burger, Cipo, Speck

FONDUE BOUILLI-BOEUF

- Rindstafelspitz gewürfelt

TATARENHUT

- Platte mit Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Lamm, Cipo, Speck

Saucen

Knobli
Curry
Tartar
Cocktail
Oriental
Orangen
Sauerrahm
Baumnuss
Meerrettich

TEIGARTIKEL

SCHWEINEFLEISCH IM TEIG

- Schweinsfilet im Teig
- Schweinssteak im Teig
- Schweinsfilet-Portionen im Teig
- Schinken im Brotteig

FESTTAGSARTIKEL

- Appenzellerfilet
- Filet Domino
- Morchelfilet
- Filet Grand Marnier
- Chämibraten

KALBFLEISCH IM TEIG

- Kalbsfilet im Teig
- Kalbsfilet-Portionen im Teig

RINDFLEISCH IM TEIG

- Rindsfilet im Teig
- Rindsfilet-Portionen im Teig

POULET IM TEIG

- Pouletbrüstli im Teig

%

Angebote

AKTIONSTAGE 29./30.11.19

Schweinskoteletten
Fr. 1.95/100 g statt Fr. 2.50

Schweinsnierstück
Fr. 3.40/100 g statt Fr. 4.20

Paniertes Schnitzel
Fr. 2.40/100 g statt Fr. 3.00

Obwaldner Trockenfleisch
Fr. 6.95/100 g statt Fr. 9.00

Wir bedanken uns herzlich
für Ihre Kundentreue.
Als Dankeschön erhalten Sie
10% RABATT AUF DAS GANZE SORTIMENT
sowie ein kleines Geschenk.

GESCHENKARTIKEL

Finden Sie das perfekte Geschenk für jeden Geschmack in unserem vielfältigen Sortiment von Obwaldner Fleischspezialitäten und Produkten aus der Region!

Überraschen Sie Ihre Freunde zu Weihnachten mit einer köstlichen Fleischplatte oder überlassen Sie ihnen mit einem Gutschein gleich selbst die Wahl.

ZUBEREITUNG

1. *Morcheln mit Wasser bedecken und in den Kühlschrank stellen.*
2. *Am nächsten Tag die Morcheln in ein Sieb giessen und den Fond auffangen.*
3. *Morcheln in kleine Würfel schneiden.*
4. *Zwiebel und Knoblauch fein hacken.*
5. *Butter schmelzen. Morcheln, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und alles andünsten.*
6. *Mit Brandy ablöschen und flambieren.*
7. *Etwas vom Morchelfond dazugeben und alles einreduzieren.*
8. *Petersilie hacken und Morchelmasse mit dem Kalbsbrät gut vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.*
9. *In die Kalbsnuss eine Öffnung schneiden, sodass sie auf der anderen Seite rauskommt.*
10. *Morchelbrät in die Tasche füllen.*
11. *Kalbsnuss gut würzen und in einer Pfanne scharf anbraten.*
12. *Backofen vorheizen auf 90 Grad Umluft.*
13. *Kalbsnuss in eine Ofenform legen und bei 90 Grad ca. 2 ½ bis 3 Stunden niedergaren, bis die Kerntemperatur von 70 Grad erreicht ist.*

KALBSNUSS AUCH FIXFERTIG GEFÜLLT ERHÄLTLICH!

Rezept

KALBSNUSS MIT MORCHELFÜLLUNG

für 4 Personen

600 g	Kalbsnuss
200 g	Kalbsbrät
20 g	Butter
20 g	Morcheln getrocknet
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
30 g	Petersilie
	Salz, Pfeffer
	Brandy
	Öl

Viel Spass beim Kochen und ä Gueta!

BESTELLUNG

Name / Vorname: _____

Adresse: _____

Tel.: _____

Abholung Tag / Datum: _____

Stutzer & Flüeler
METZGEREI

CHINOISE & TISCHGRILL

Chinoise (tiefgekühlt, geschnitten)

Personen: _____ *Pro Pers. 250 g*

☐ Rind ☐ Kalb ☐ Schwein
☐ Truten ☐ Lamm ☐ Chugeli

Chinoise (handgeschnitten, frisch)

Personen: _____ *Pro Pers. 250 g*

☐ Rind ☐ Kalb ☐ Schwein
☐ Poulet ☐ Lamm ☐ Chugeli

Chinoise- / Bourguignonne-Würfel

Personen: _____ *Pro Pers. 250 g*

☐ Rind ☐ Kalb ☐ Schwein
☐ Poulet ☐ Lamm

Tischgrill / Tatarenhut

Personen: _____ *Pro Pers. 300 g*

☐ Rind ☐ Kalb ☐ Schwein
☐ Poulet ☐ Lamm ☐ Cipo
☐ Speck ☐ Burger (nur Tischgrill)

Fondue Bouille-boeuf

Personen: _____ *Pro Pers. 300 g*

TEIGARTIKEL

Schweinefleisch im Teig

Schweinsfilet im Teig	Personen: _____	Stück: _____
Schweinssteak im Teig	Personen: _____	Stück: _____
Filet-Portionen im Teig	Personen: _____	Stück: _____
Schinken im Brotteig	Personen: _____	Stück: _____

Festtagsartikel

Appenzellerfilet	Personen: _____	Stück: _____
Morchelfilet	Personen: _____	Stück: _____
Filet Domino	Personen: _____	Stück: _____
Filet Grand Marnier	Personen: _____	Stück: _____
Chämibraten	Personen: _____	Stück: _____

Kalbfleisch im Teig

Kalbsfilet im Teig	Personen: _____	Stück: _____
Filet-Portionen im Teig	Personen: _____	Stück: _____

Rindfleisch im Teig

Rindsfilet im Teig	Personen: _____	Stück: _____
Filet-Portionen im Teig	Personen: _____	Stück: _____

Poulet im Teig

Pouletbrüstli im Teig	Personen: _____	Stück: _____

SAUCEN

à 150 g

___ Knobli
___ Curry
___ Tartar
___ Cocktail
___ Oriental
___ Sauerrahm
___ Orangen
___ Baumnuss
___ Meerrettich

ALLES FÜR DIE FESTTAGE

- Pasteten und Terrinen
- Schweinsfilet im Teig
- Tischgrill / Tatarenhut
- Fleisch-Fondues
- Hausgemachte Saucen
- Fleisch-Käseplatten
- Kalbsfilet / Kalbsrack / Steak
- Lammrack / Lammfilet / Lammhuft
- US Filet / US Entrecôte
- Angus Rindsfilet / Entrecôte
- Filet Domino
- Filet Grand Marnier
- Appenzellerfilet / Morchelfilet
- Saftige Roll- und Nussschinkli
- Schinken im Brotteig
- Chämibraten
- Partyfilet / Pouletröllchen
- Originelle Geschenkartikel

SPEZIELLE ÖFFNUNGSZEITEN

24.12.	07.00 – 16.00 Uhr
25.12.	geschlossen
26.12.	geschlossen
31.12.	07.00 – 16.00 Uhr
01.01.	geschlossen
02.01.	geschlossen

AKTIONEN 12. – 23.12.19

- Kalbsplätzli
  Fr. 6.90 / 100 g statt Fr. 8.50
- Kalbsgeschnetzeltes
  Fr. 4.40 / 100 g statt Fr. 5.80
- Schweinsfilet im Teig
  Fr. 3.40 / 100 g statt Fr. 3.90

Für Ihre Treue bedanken wir uns ganz herzlich und wünschen Ihnen eine schöne Weihnachtszeit und alles Gute im neuen Jahr.

Stutzer & Flüeler
METZGEREI

Untergasse 5
6064 Kerns
T 041 660 15 68

Dorfplatz 9
6370 Stans
T 041 619 09 97

stutzerflueler.ch
info@stutzerflueler.ch

Design und Druck: printcenter-hergiswil.ch