

25. Chalber- Gourmet- Metzgete

Das Original

1.	Kalbfleisch Kraftbrühe Wachtelei	Fr. 7.50
2.	Kalbfleisch Carpaccio Angeräuchert Schwarzer Rettich	Fr. 9.90
3.	Kalbfleisch Panna Cotta Stangensellerie Zupfsalat Brot Chip	Fr. 9.90
4.	Mini Frühlingsrolle Gemüse Papayasalat Miso Mayonnaise	Fr. 9.80
5.	Mini Kalbfleischkäse Mandeln Rahm Wirsing	Fr. 9.90
6.	Kalbsmilken Ragout Schwarzer Reis Apfel Thymian	Fr. 13.50
7.	Kalbs Nierli Ebly Sherry Randen	Fr. 12.00
8.	Kalbs Kopf Knusper Mantel Quitten Baumnuss Pesto	Fr. 9.50
9.	Kalbfleisch Ravioli Morchel Rahmsauce	Fr. 10.50
10.	Kalbs Grick Lunge und Herz kräftiger Rotweinsauce Zwiebel Brötli	Fr. 9.50
11.	Kalbs Voressen in gelber Curry-Sauce Kokosmilch Cashewnuss Kokos Kartoffelstock	Fr. 14.90
12.	Kalb Schnitzel Knusper Panade Preiselbeeren Kabis Salat	Fr. 16.50
13.	Kalbs Leberli Cognac Butter Rösti	Fr. 16.50
14.	Kalbs Züngli Geräuchert Karotten Ingwer	Fr. 15.50
15.	Mini Kalbs Hamburger Kalbs Meat Remouladensauce Zwiebel	Fr. 10.50
16.	Kalb im Rohschinken Kräuter Mantel geräucherte Kartoffel Kreation	Fr. 21.00
17.	Kalbfleisch Rahmglace mit Eiercognac	Fr. 8.50

Erklärungen und Informationen finden Sie auf der Rückseite

Erklärung & Informationen

Unsere Chalber Gourmet Metzgete besteht aus 17 verschiedenen Gerichte.

Alles kleine Portionen des Kalbes.

Die Idee dahinter ist, mehrere Gerichte nacheinander zu geniessen und sich Schritt für Schritt durch die Karte zu probieren.

Wir empfehlen, zu Beginn zwei bis drei Gerichte zu bestellen. Nachdem Sie die genossen haben, kommt unser Service wieder bei Ihnen vorbei und Sie können wieder nachbestellen.

Unsere Kälber beziehen vom Bio Bauer Martin und Ursina Benz Berghof Embrach.

Als süßen Abschluss dürfen Sie gerne einen Blick in unsere Dessertkarte werfen.

Daten 2027

5. Februar | 6. Februar | 7. Februar

12. Februar | 13. Februar | 14. Februar

19. Februar | 20. Februar | 21. Februar

Weitere Events im Wyberg

