

# Bratwurst-Festival

**Stellen Sie Ihre Bratwurst-Kreation selber zusammen!**

**Zur Auswahl stehen:**

## **Promillegriller**

Wuchtiger Whisky und fein gehackte Zwiebel machen aus dem Promillegriller eine geschmackliche Sensation.

## **Alpengriller**

Der käsig Klassiker aus den Bergen hat einen verführerischen Duft. Und dann erst die Mischung aus Schinken, Raclettekäse und Röstzwiebeln – wow.

## **Metzger-Tüüfeli**

Aus regionalem Schweinefleisch hergestellte Wurst mit scharfen Jalapeños und Chili: Das Metzger Tüüfeli – ein heisses Teil.

## **Italiengriller**

Unverkennbar Dolce Vita: Frisches Basilikum und köstliche Tomatenstücke sind die Grundausstattung des Italiengrillers.

## **Gourmet-Beefgriller**

Dank reichlich leckerem Rindfleisch wird der Gourmet-Beefgriller zu einer einzigartigen Delikatesse. Für die Profis unter den Grillierern.

## **Speckgriller**

Von zartem Schweinefleisch ummantelte, pikante Speckwürfelchen machen den saftigen Speckgriller zum Gaumenhighlight. Ausgebufft.

## **Hawaiigriller**

Mit erfrischender Ananas und Curry ist der Hawaiigriller ein All-Time-Favorite der tropischen Art.

## **Schocker (extrem scharf)**

Die Paprikasorten Habañero und Jalapeño sorgen dafür, dass dieser exotische Schocker ordentlich Dampf hat. Wie Kastagnetten auf der Zunge.

## **Kalbsbratwurst**

Die gute konventionelle Kalbsbratwurst haben wir alle bereits kennen gelernt. Hier wird es zur grossen Liebe.

**Dazu geniessen Sie:**

- hausgemachte Pommes frites
- reichhaltiges Salatbuffet

1 Wurst à 100g	24.50
jede weitere Wurst	+ 5