

## Ein Ausflug in die Welt der Würste

Als Begrüssung führt euch der Metzgermeister Martin Stettler in die Welt der Würste ein. Erzählt Wissenswertes über die Herstellung einer Bratwurst sowie über die Geschichte der Bratwurstmanufaktur und erklärt die ausgewählten Sorten Bratwürste und deren Zutaten. Im Anschluss darf sich jeder seinen eigenen Wurstspieß aus 20 verschiedenen und hausgemachten Bratwürsten zusammenstellen und auf dem Meter langen Kanalgrill zubereiten.

20 verschiedene Sorten Bratwürste

Die ganze Auswahl der Bratwürste findest Sie unter [www.bratwurstmanufaktur.ch](http://www.bratwurstmanufaktur.ch)

Spiess-Gemüse:

Zucchetti, Paprika, Zwiebel, Aubergine, Cherrytomaten, Champignons

Stettler-Senf, Meerrettich-Senf, Honig-Senf, Chili-Senf und Pommerysenf

Ketchup und Mayonnaise

Pommes frites

Salatbuffet:

Grüner Salat mit separater französischer und italienischer Salatsauce  
Ruebli-, Mais-, Tomaten-/Mozzarella- und Selleriesalat New York Style

Brotbar mit Naturbutter, Speckbutter und Kräuterbutter

\*\*\*

Jeder Gast kreiert seinen eigenen Coupe  
direkt bei der Gelateria in der Gaststube

CHF 48.00 pro Person (exkl. Dessert)