

Täglich „ **Bauernmetzgete** „ in der Genusswerkstatt in Bad Ragaz ab Freitag 20.11.20 bis Montag 14.12.20

Die „ **METZGETE** „ ist eine herbstliche, jahrhundertealte Schweizer Tradition. Geniesser jeder Generation flüstern sich die besten Tipps weiter.

Man sagt:“ **An der Wurst erkennt man den guten Metzger und den guten Koch.**“

Unsere „ **METZGETE-SPEZIALITÄTEN**„ aus dem Muotathal sind kleine- und grosse Blut-, Leber-, und Bauernwürste, Wetterschmöckerli (Rauchwurstli), ebenso wie Rippli, Speck und Sausisson Vaudoise. Dazu gehören entweder Petersilienkartoffeln, Sauerkraut, Rösti, Bohnen und Apfelmus. Als „ **METZGETE-EINSTIEG**“ darf eine feine Bündner Gerstensuppe nicht fehlen. Sie wählen ganz individuell aus, was Ihnen schmeckt und wieviel Appetit Sie haben. Dazu haben wir für Sie eine“ **METZGETE-KARTE** „, kreiert, damit Sie frei in Ihrer Wahl sind. Zum Dessert empfehlen wir frisch gebackene Apfelchüechli mit Vanillesauce, oder eine tolle Käseauswahl. Selbstverständlich können Sie nach wie vor auch aus unserer üblichen Menükarte wählen.

Damit Sie einen gemütlichen Abend alleine, zu Zweit oder mit Freunden verbringen können nehmen wir gerne Ihre **Reservation ab Dienstag 17.11.20** entgegen unter info@bellevue-genusswerkstatt.ch oder 081 302 23 33 /081 302 40 10

Wir freuen uns auf Ihr Kommen
Erika und Arnold Lobeck und Team