

**Aus unserer Fleischtheke**

## **Sommerpfanne**

Schweizer Pouletbrüstli geschnetzelt mit sonnengetrockneten Tomaten, pfannenfertig vorbereitet an einer feinen südländischen Sauce.

**100g Fr 3.90**

## **Cordon bleu**

Das beste Cordon bleu in der Region!

Hausgemacht mit feinstem Emmentaler Käse, speziell geröstetem Paniermehl vom Beck und einer natürlichen Panade aus Ei, Mehl und feinen Gewürzen.

**100g Fr 2.95**

**Grill-Tipp vom Chef**

## **Schweinssteak mit Kräuter-Frischkäse- füllung**



Zubereitung für Grill oder Pfanne:

Grill gut vorwärmen oder in der Bratpfanne wenig Fettstoff bis unter den Rauchpunkt erhitzen. Gewürzte Steaks auf den Grill oder in die Bratpfanne geben und auf jeder Seite 3 bis 4 Minuten grillieren respektive braten. Noch etwas an der Wärme nachziehen lassen und servieren.

**im August: 100g Fr 4.40**

*Flückiger*

**EMMENTALER SPEZIALITÄTEN METZGEREI**

Post Zäntrum

Bahnhofstrasse 5  
4950 Huttwil

Tel. 062 962 10 85  
Fax 062 962 34 62

mail@flueckigermetzg.ch  
www.flueckigermetzg.ch