METZG AM DORFPLATZ AG
Schindellegistrasse 1
8808 Pfäffikon SZ

055 410 25 44
www.metzgamdorfplatz.ch

Metzg am Dorfplatz

ÖFFNUNGSZEITEN

MO	22.12.2025	08:00 – 13:30 Uhr
DI	23.12.2025	08:00 – 18:30 Uhr
MI	24.12.2025	07:00 – 14:00 Uhr
DO	**25.12.2025**	**Geschlossen**
FR	**26.12.2025**	**Geschlossen**
SA	27.12.2025	07:00 – 16:00 Uhr
SO	**28.12.2025**	**Geschlossen**
MO	29.12.2025	08:00 – 13:30 Uhr
DI	30.12.2025	08:00 – 13:30 Uhr 14:00 – 18:30 Uhr
MI	31.12.2025	07:00 – 16:00 Uhr

WEIHNACHTEN ZUHAUSE 2025

VORSPEISEN

BESTELLUNG BIS 20.12.2025

ENTEN-TRÜFFEL PASTETE
ca. 270 gr. / Stück

BELLY LACHSFILET
ca. 180 gr. / Stück

GERÄUCHERTES SCHWEINSFILET
ca. 100 gr. / Stück

GERÄUCHERTES POULETBRÜSTLI
ca. 160 gr. / Stück

RINDSTATAR
ca. 80 gr. / Person (mild, mittel oder scharf)

LACHS-WHISKY TERRINE
«im Weckglas» ca. 200 gr. / Glas

ENTEN-TRÜFFEL TERRINE
«im Weckglas» ca. 200 gr. / Glas

TRÜFFELSALAMI MIT PARMESAN
ca. 80 gr. / Stück

HAUSGEMACHTE KALBSMILKEN-PASTETLIFÜLLUNG
(nur noch wärmen)

KLASSIKER

BESTELLUNG BIS 20.12.2025

TISCHGRILL (OHNE Käse ca. 300 gr. / Person, MIT Käse ca. 200 gr. / Person):
Rindsfilet, Kalbseckstück, Schweinsfilet, Pouletbrust, Lammnierstück, Cipollata, Speck, kleine Rindfleischburger (auf Wunsch auch mit Pferdefilet, Bisonfilet und Wagyufilet)

RACLETTE KÄSE AUS ALTENDORF SZ
Sorten: Nature, Trüffel, Chilli, Wildkräuter
ca. 150g / Person

FONDUE BOURGUIGNONNE
vom Rindsfilet oder der Rindsentrecôte

FONDUE CHINOISE
Rindsentrecôte oder Filet, Kalbseckstück oder Filet, Schweinsnierstück oder Filet, Pouletbrust

EDELSTÜCKE

US RINDSFILET

US RIBEYE

BISONFILET

WAGYUFILET KAGOSHIMA

OFENSPEZIALITÄTEN

BESTELLUNG BIS 20.12.2025

KARTOFFELGRATIN 30 - 40 min 180°C
(2er Portionen)

KRÄUTERFILET 40 min 180°C
Schweinsfilet gefüllt mit Kräutern und Mostbröckli, umhüllt mit Frühstücksspeck

LASAGNE VOM RIND 40 min 180°C
(550g Portion)

ROASTBEEF IM KRÄUTERMANTEL 2 Std. 80°C
gewürzt und angebraten / zum Niedergaren

KALBSNIERSTÜCK 50 min 150°C
gewürzt
auf Wunsch angebraten 2 Std. 80°C
zum Niedergaren

WEIHNACHTS-HIT

BESTELLUNG BIS 20.12.2025

CHATEAUBRIAND 1½ Std. 80°C
(vom Mittelstück)
gewürzt und angebraten
zum Niedergaren

GEFLÜGEL + FISCH

BESTELLUNG BIS 18.12.2025

SCHWEIZER TRUTHAHN, GANZ
(auch Schenkel oder Brust erhältlich)
3-4 kg / 4-5 kg / 5-6 kg / 6-7 kg
Mit ca. 600 g pro Person rechnen!
Gerne können wir Ihren Truthahn
auch würzen oder füllen mit unserer Hausmischung

APPENZELLER ENTE, GANZ
ca. 1.5-2 kg pro Stück (auch Entenbrust erhältlich)

ST. GALLER GANS
2.5-3 kg / 3-3.5 kg pro Stück

JAKOBSMUSCHELN (NÜSSE)*

RIESENCREVETTEN*

THUNFISCHFILET*

FRISCHLACHS*

* auch als Fischfondue erhältlich

TEIGSPEZIALITÄTEN

BESTELLUNG BIS 20.12.2025

FILET IM TEIG VOM RIND, KALB & SCHWEIN
- Klassische Füllung (Brät, Pistazien, Schinken) ca. 350 gr. / Person
- Rohschinken, getrockneten Tomaten und Kräuter ca. 300 gr. / Person
- Steinpilzfüllung ca. 300 gr. / Person

SCHINKEN IM BROTTEIG 2.5 Std. 150°C
(ab 4 Personen)

POULETBRÜSTLI IM TEIG 25 min 200°C
«BEATRICE», pikant gefüllt

MARC'S WEIHNACHTSSTEAK 25 min 200°C
Kalbssteak umhüllt mit köstlicher Dörrobstfüllung

FRISCHLACHS IM TEIG 20 min 180°C
mit Spinat und Reis

PULLED PLANTED MIT GEMÜSEFÜLLUNG IM TEIG

VEGAN

SAUCEN

SAUCEN FÜR FONDUE CHINOISE (180 ml)
Cocktail-Tartar, Knoblauch, Kräuter, Tartar, Cocktail, Curry, BBQ Hot, Wasabi-Quark, Orangen-Quark, Trüffelsauce, Chimichurri

HAUSGEMACHTE SAUCEN (5 dl / Flasche)
Portweinsauce, Thymianrahmsauce, Steinpilzsauce, Safran-Kräutersauce