

Butcher's Feast (Nov. 29th – Dec. 2nd)
Metzgete, Schlachtfest (29. Nov. – 2. Dez.)
Cochonnaille (Nov. 29. – Dec. 2.)

Thin sliced Ox Tongue Salad 29o
Zarte Rinderzunge an Vinaigrette
Langue de boeuf à la vinaigrette

Ox-Muzzle Salad 33o
 With Pickles, Onions, Parsley and Mustard Dressing
Ochsenmaul Salat an pikanter Senfsauce mit Zwiebeln, Essihgurken und Petersilie
Salade de museau de boeuf, vinaigrette à la moutarde, cornichons, oignons et persille

Black Pudding with deep-fried Onion Rings 39o
Blutwurst (vom Schweizer Metzger) mit frittierten Zwiebeln
Boudin noir, oignons frits



Liver Sausage with deep-fried Onion Rings 39o
Leberwurst (vom Schweizer Metzger) mit frittierten Zwiebeln
Saucisse de foie, oignons frits

Black Pudding & Liver Sausage with deep-fried Onion Rings 39o
Blut- & Leberwurst mit frittierten Zwiebeln
Boudin noir & saucisse de foie, oignons frits



Smoked Pork Neck 39o
Geräucherter Schweinehals
Échine de porc fumé

Farmer's Pork Belly Bacon 39o
Bauernspeck
Lard du paysan



Saucisson Vaudois, the pride of Swiss Sausage making 45o
Waadtländer Wurst
Saucisson Vaudois

Butcher's Platter (2 sausages of your choice, Bacon, Pork Neck, Tongue, Saucisson) 59o
Metzgerplatte (2Würste nach Ihrer Wahl, Speck, Hals, Zunge, Waadtländerwurst)
Plat du boucher (2 saucisses de votre choix, lard, échine de porc, langue de boeuf, saucisson Vaudois)

All dishes are served with
 Sour Kraut, green Beans, Apples, Mustards and Potatoes of your Choice
Alle Gerichte servieren wir mit
 Sauerkraut, grünen Bohnen, Äpfel, Senf und Kartoffeln nach Ihrer Wahl
Tous les plats sont accompagnés de
 choucroute, haricots verts, pommes, moutardes et des pomes de terre de votre choix