

## Schmackhafte, authentische Produkte von Meisterhand mit Sorgfalt hergestellt

Sehr geehrte Kundinnen und Kunden

Nachhaltige, verantwortungsvolle Tierhaltung und sorgfältige Weiterverarbeitung nach handwerklicher Tradition sind Garant für schmackhafte, unverwechselbare Fleischprodukte. Qualitätsprodukte aus dem Saxerriet – alles aus einer Hand!

### ➤ **Ausgewählte Saxerriet-Spezialitäten – speziell für Sie zusammengestellt**

23./24. Mai

Buurekotelette vom Weideschwein, ideal für auf den Grill, saftig und währschaft

28./29. Mai

Halssteak mariniert vom Weideschwein, der zarte Klassiker

06./07. Juni

Fackelspiess vom Weideschwein, für Auge und Gaumen ein Genuss

13./14. Juni

Pouletschenkel-Steak, ideal vom Grill, aussen knusprig – innen saftig

20./21. Juni

Grillbratwurst in Variationen, geniessen Sie den Klassiker auch mal anders!

27./28. Juni

Pouletbrust natur oder gefüllt, für Gross und Klein, trendig und guet

04./05. Juli

Brustspitz und Pouletschenkel gegart, für den schnellen Grillspass

### ➤ **Grillspezialitäten**

Für die Grillsaison gibt's 'Zigeuner', verschiedene Fleischspiesse, Steak's, herrlich knackige Wurstwaren und vieles mehr. Frisch zubereitet und nach Hausrezept hergestellt.

Für telefonische Bestellungen oder Hausschlachtungen erreichen Sie uns unter Telefon Metzgerei: 058/ 228 29 50 oder E-Mail: [metzgerei.sax@sg.ch](mailto:metzgerei.sax@sg.ch)

**Öffnungszeiten:** Donnerstag 13.30 bis 16.30 Uhr,  
Freitag 07.30 bis 11.30 Uhr und 13.30 bis 16.30 Uhr

**Vorankündigung: Sommerferien vom 22. Juli bis 11. August 2019**