



Schmackhafte, authentische Produkte von Meisterhand mit Sorgfalt hergestellt

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

➤ Saxerriet-Spezialitäten in Aktion

17./18. März		
Rindsbraten nature oder gespickt, der Klassiker		19.00 CHF/kg
24./25. März		
Fleischvögel, herzhaft und aromatisch		22.00 CHF/kg
31. März und 1. April		
Hackbraten, gluschtig und guet, in div. Grössen		13.00 CHF/kg
07./08. April		
Delikatess-Fleischkäse, in Alufolie zum selber backen 500gr. / 800gr. / 1 kg / 2 kg		12.00 CHF/kg
13./14. April Ostertipp auf Bestellung Lamm und Kaninchen	-10 % auf aktuellem Tagespreis	
05./06. April		
Saftige Hamburger im 4er-Pack Mit Galloway- oder Schweinefleisch		2.00 CHF/Stk.
12./13. Mai		
"Buurakoteletts" mit Schwarte		16.00 CHF/kg

➤ Frühlingspezialitäten

Für die Grillsaison gibt's 'Zigeuner', verschiedene Fleischspiesse, Steaks und herrlich knackige Wurstwaren frisch zubereitet. Probieren Sie unsere Spezialitäten. Hergestellt nach Hausrezept.

Für telefonische Bestellungen oder Hausschlachtungen erreichen Sie uns unter
Telefon Metzgerei: 058/ 228 29 50 oder E-Mail: 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

Voranzeige: Wir haben Frühlingsferien vom 18. bis 30. April 2022

Pollo tonnato mit unserem kaltgepressten Saxerrieter Rapsöl



Zutaten für 4 Personen:

6 dl Gemüsebouillon
2 Lorbeerblatt
1 Zwiebel geschält, halbiert
1 Rüebli, in Stücken
4 Pouletbrüstli (je ca. 150 gr.)

Für die Thunfisch Mayonnaise:

1 frisches Eigelb
1 TL Senf
1,5 dl Saxerrieter Rapsöl
1 EL Zitronensaft
Salz und Pfeffer
1 Dose Thon in Salzwasser (ca. 200 gr.)
abgetropft
2 EL Pouletsud
1 – 2 EL Kapern pürieren, 1 EL Kapern als
Garnitur

Gemüsebouillon mit den Lorbeerblättern, der Zwiebel und dem Rüebli aufkochen. Pouletbrüstli zufügen und bei kleinster Hitze 20 Minuten garen. Danach Pouletbrüstli im Sud erkalten lassen.

Für die Sauce Eigelb und Senf in einer Schüssel mit dem Schwingbesen gut verrühren. Unter stetem Rühren unser feines Rapsöl anfänglich nur tröpfchenweise, dann löffelweise beifügen. Zitronensaft dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Thon und die Kapern pürieren, zusammen mit 2 EL Pouletsud zu der selbstgemachten Mayonnaise hinzufügen.

Pouletbrüstli aus dem Sud nehmen, schräg in ca. 3mm feine Tranchen schneiden und auf einer schönen Platte fächerartig anrichten. Zum Schluss die Thonmayonnaise darauf verteilen, mit zusätzlichen Kapern garnieren und nach Bedarf Pfeffer darüber streuen.

Tipp: Nach Belieben zusätzlich mit Cherrytomaten, Kapernäpfel und gekochtem Ei garnieren.

Variante: Selbstverständlich kann für das Rezept auch Kalbsnuss anstelle der Pouletbrüstli verwendet werden.