



Aktuelles über das Jahr

Das Jahr starten wir bei der Metzgerei Müller immer mit einfacher Kost. Nach den Festtagen und den großartigen Gerichten kann es auch mal wieder einfach zu und her gehen. Traditionell heisst das bei Müllers: Aktion ``Ghackets mit Hörndli`` zu 500g Hackfleisch gibt es Gratis ein Pack Hörndli dazu. Zusätzlich steht fixfertig gekochtes wie zum Beispiel die Erbsmussuppe oder Pastetlifüllung in der Vitrine. Weiter begleiten uns die beliebten Hauswürste durch den Winter. Immer wenn es um die Metzgerei herrlich nach Rauch schmeckt, produzieren wir die nach traditionellen Rezepten hergestellten Schwartenwurst und Co. oder auch die Küchengeräucherten Salamis.

Sobald der Frühling kommt und die Natur langsam erwacht, geht es nicht lange und die Ostertage stehen vor der Tür. Passend dazu sind unsere Lämmer und Milchlamm aus eigener Haltung. Auch Gitzi Gigot oder Gitzirollbraten gehört dann ins Sortiment. Etwas Herrliches so ein Osterbraten im Kräuter-Rosmarinmantel dazu noch Ofenkartoffeln und Gemüse. Mit dem Frühlingserwachen spriesst an mancher schönen Ecke der Bärlauch. Daraus lassen sich viele köstliche Produkte produzieren. So stellen wir auch die Bärlauchbratwurst, Bärlauchfleischkäse oder Bärlauchmarinade für unsere Bärlauchliebhaber her.

Die Tage werden länger und es wird Stück für Stück wärmer. Für so manchen die schönste Zeit im Jahr. Auch die Grillmeister tauchen wieder öfters in ihren Schürzen auf. Zur Sommerzeit wird es farbig im Buffet, die feinen Marinaden tragen dazu bei, dass zarte Fleisch grillfertig zu machen. Auch ist das die Saison von Müllers Grillwürstli wie die Broccoli-Käse oder Chiliwürstli. Wer das volle Programm mag, holt sich bei uns den Truckerspiess, ca. 400g mit Rind, Kalb, Schwein, Lamm, Poulet, Speck und Wurst. Standartmässig dürfen die Pouletschenkelsteaks, Metzgersteaks, Thunerseespiessli, Filetspiessli auch nicht in der Auslage fehlen.

In Herbst kommen die beliebten Alpschweine und Alplämmer von den Sommerweiden zurück. Das Fleisch bieten wir einerseits als Einzelstücke oder auch im Mischpaket an. Die Alplämmer kommen Alle aus der eigenen Zucht, sie verbringen den Sommer im Diemtigtal. Herbst Zeit ist auch Wild Zeit. Die einen mögen das aromatische rote Fleisch fast nicht erwarten die anderen freuen sich mehr auf die Beilagen. Bei uns im Laden können Sie ihr Menu selbst zusammenstellen vom Fleisch inkl. Beilagen. Den fix-fertigen gekochten Pfeffer schneiden und beizen wir selbst ein. Aus der Beize stellen wir anschliessend die passende Wildpfeffersauce her. Rehgeschnetzelt an einer Wildrahmsauce mit Eierschwämmen haben wir als Alternative zum Pfeffer.

Das hiesige Kaninchen mit Stock wird in der kälteren Jahreszeit öfters serviert. Zu den Klassiker gehört zweifelsfrei auch das Bernerteller. Nicht jeder hat die Möglichkeit Alles selbst zu kochen. Da helfen wir gerne, Rippli, Speck, Siedfleisch und Sauerkraut bieten wir gekocht zum wärmen an.

Das Jahr runden wir mit dem exklusiven Festtagsassortiment ab. Chinoise, Bourguignonne, Tischgrill in allen Sorten frisch geschnitten nach Ihren Wünschen, dazu die passenden hausgemachten Saucen. Auch die Blätterteigspezialitäten sind hoch im Kurs. Filet mit einer Farce umwickelt, die mit Cognac und Pistazien verfeinert wurde oder etwa die lustigen Teigsöili sind sehr praktisch. Ofenfertig nur noch backen dazu etwas Salat und das Menu steht für ein gemütliches Beisammensein.