

Schützen Take Away  
 portioniert für 2 Personen  
 kalt im Vakuumierbeutel (fix-fertig)



Speisen	Herkunft	Zubereitung	Vegi	vegan	laktosefrei	glutenfrei	Haltbar ab Abfüllung	Rubrik	Port.	Preis/Port.
Gänseleberterrinen vom Schwager Joris	Ungarn	nach belieben mit Toast und Butter servieren				ja		Vorspeise	80 g	CHF 12.00
Kürbiscremesuppe		in der Pfanne erwärmen und servieren	ja	mö	mö	ja	4 Tage	Suppe	2 dl	CHF 4.00
Hausgemachte Spätzli		in der Pfanne mit Butter goldgelb anbraten	ja			mö	4 Tage	Stärkebeilage	200 g	CHF 5.00
Hausbuttersauce (Stück)		im Wasserbad erwärmen				ja		Sauce	8 cl	CHF 4.50
Morchelrahmsauce		in der Pfanne erwärmen und servieren				ja	4 Tage	Sauce	100 g	CHF 7.50
Rindsgehacktes	Schweiz	in der Pfanne wärmen und servieren			ja		4 Tage	Hauptgericht	300 g	CHF 10.00
Reis		im Beutel im Wasserbad erwärmen	ja				2 Tage	Hauptgericht	200 g	CHF 5.00
Champignonrahmsauce		in der Pfanne erwärmen und servieren	ja			ja	4 Tage	Sauce	100 g	CHF 3.30
Wok mit Pouletbruststreifen oder Tofu und Gemüse	Schweiz	in der Pfanne erwärmen und servieren			ja	ja	4 Tage	Hauptgericht	300 g	CHF 12.00
Hausi Geschnetzeltes (mit Sauce, Schweinsfilet & Pilzen)	Schweiz	in der Pfanne erwärmen und servieren				ja	4 Tage	Hauptgericht	300 g	CHF 12.00
Hausi Geschnetzeltes (ohne Fleisch/mit Saucen & Pilzen)	Schweiz	in der Pfanne erwärmen und nach belieben mit Poulet oder Schwein servieren	ja			ja	4 Tage	Hauptgericht	150 g	CHF 8.00
Rauchwürstli vom Onkel Hucky Schneider	Schweiz	im Wasserbad 20 Minuten sieden				ja	4 Tage	Hauptgericht	1 Paar	CHF 5.50
Kalbshackbraten vom Onkel Hucky Schneider	Schweiz	im Wasserbad erwärmen und mit heisser Sauce servieren				ja	4 Tage	Hauptgericht	150 g	CHF 5.00
Rotkraut		im Beutel im Wasserbad erwärmen	ja	mö	ja	ja	4 Tage	Gemüse	100 g	CHF 3.30

Preise können variieren (Wild/Gänseleber)

z. T. benötigen wir eine Vorlaufzeit von max. 2 Std.

Preise gelten inklusive 2.5 % MwSt.

Haltbarkeit kann durch Einfrieren (-18 Grad) um ein halbes Jahr verlängert werden

Ein Teil der Gerichte kann bei Vorbestellung auf Wunsch sterilisiert und so bis 14 Tage haltbar gemacht werden