

## Traditionelles Weihnachts- und Silvester Angebot

Über die Seeländer Grenzen hinaus ist das **FONDUE CHINOISE** und **VIGNERONNE** von Alt Metzgermeisterpaar Kurt & Margret Luginbühl bekannt. Auch dieses Jahr nehmen wir Ihre Bestellungen für die Weihnachtstage und Silvesterfeiern entgegen...

Die Platten werden in unserer Produktion in Aegerten (Schwadernastrasse 65) vom Luginbühl's Team liebevoll arrangiert und sind wie folgt abholbereit:

**24. Dezember (10.00 bis 12.00 Uhr)**

**25. Dezember (10.00 bis 12.00 Uhr)**

**31. Dezember (10.30 bis 12.00 Uhr)**

Gerne nehmen wir Ihre Bestellung bis spätestens 19. Dezember (für die Weihnachtstage) und bis spätestens 27. Dezember (für Silvester) entgegen unter:

**Tel. 032 373 18 01**

**Mail: [welcome@luginbuehls.com](mailto:welcome@luginbuehls.com)**

### FONDUE VIGNERONNE (WINZER)

*Frisch geschnittene Fleischsorten (250 g / Pers.):*

Rind, Schwein, Geflügel, Strauss, Hackfleischkugeln  
und auf Wunsch: Leber

Kräuter-Rotwein-Bouillon

Feine Saucen zur Auswahl (1 Sauce pro Person)



pro Person	CHF	21.00
------------	-----	-------

### FONDUE CHINOISE

Rindfleisch (frisch gerollt auf Stäbli)

Kalbfleisch (frisch gerollt auf Stäbli)



100 g	CHF	8.00
-------	-----	------

100 g	CHF	9.00
-------	-----	------

### AUSSERDEM BIETEN WIR IHNEN AN:

*Besty's hausgemachte Saucen:*

Kräuter, Knoblauch, Pfeffer, Cocktail, Curry, Chinoise, Tartar,  
Barbecue, Dijon-Senf, Meerrettich, Curry-Banane



100 g	CHF	3.80
-------	-----	------