

## Spezialitäten aus der Muota-Metzg

Als Spezialist für Wurstwaren sucht die Muota-Metzg Mettler immer wieder das Spezielle und Seltene, um den Kunden zu einem Gaumenerlebnis zu verhelfen. Eugen Mettler achtet bei den Fleischprodukten auf hohe Verarbeitungsstandards.

Hier eine kleine Auswahl aus unserem Sortiment:

### Ächtä Muotathaler-Buräspäck

Seinen feinen Geschmack hat der Buräspäck von der ausgesuchten Gewürzmischung mit dem intensiven Knoblauch-Zusatz. Der Muotathaler-Buräspäck wird, wie früher in den alten Bauernhäuser, geräuchert. Danach wird er noch einige Wochen gelagert, damit er so richtig „chäch“ wird.

### Das Muotathaler-Mostbröckli

Es wird aus dem Stotzen der Muotathaler Rinder produziert. Das Fleisch wird nach traditionellem Rezept aus dem Hause Mettler in einer Trockensalz- und Würzmischung eingelegt und gepflegt. Das Mostbröckli geniesst man fein geschnitten, passend zu Most oder Rotwein mit einem Stück Buräbrot. Auch als Vorspeise, oder zum „Zabig“, mundet unser Muotathaler-Mostbröckli!

### Gätzler's Hauswürstli - der grosse Renner

Es wird nach alter Tradition aus Rind, Schweinefleisch und Speck, mit feinen Gewürzen und Rotwein hergestellt. Nach 2-3-wöchiger Reifung an der frischen Muotathaler-Bergluft, entwickelt sich das würzige Aroma. Als unvergesslicher Genuss aus dem Muotathal - das Hauswürstli!



**Kontakt:** Verkaufslokal im Postladen in Muotathal  
Postadresse: Muota-Metzg  
Mettler, Goldplangstrasse 8,  
6436 Muotathal  
Tel.: 041 831 01 01  
Email: [info@muota-metzg.ch](mailto:info@muota-metzg.ch),  
Internet: [www.muota-metzg.ch](http://www.muota-metzg.ch)