

Liebe Kundinnen und Kunden

gerne bediene ich Sie an der Stelzerstrasse 13 in 7220 Schiers. Bitte rufen Sie mich vor Ihrem Besuch an.
Tel.: 079 548 43 88. Ich freue mich auf Ihren Besuch!



Liebe Ferien Gäste von Ronggaletz

Im Kühlschrank im Heugaden befinden sich meine Fleischköstlichkeiten, aus denen Sie gerne auswählen dürfen. Bevor neue Mieter kommen, fülle ich den Kühlschrank auf. Es kann jedoch schon mal vorkommen, dass das eine oder andere Produkt ausgeht, aber das sollte nicht zu oft passieren. Wenn Sie es wünschen, können Sie mir selbstverständlich vor Ihrem Ferienantritt eine Bestellung durchgeben. Fotografieren Sie den Bestellschein und schicken Sie diesen per WhatsApp an: 079 548 43 88. Dann mache ich Ihre Sachen bereit und lege sie in den Kühl- resp. Tiefkühlschrank im Hüttli (Ferienwohnung) Bezahlen dürfen Sie diese feinen Bündner-Spezialitäten gerne per TWINT.

Übrigens, im Heugaden finden Sie auch Kaffeekapseln verschiedener Sorten und ausgewählte Weine.

Mit wurstigen Grüßen

Euer Peter



Kühlschrank im Heugaden



In Ihrer Ferienwohnung steht eine kleine, charmante, nostalgische Fleischmaschine zur Verfügung, die von Hand betrieben wird.

Bestellschein

Ihr Name:Ihr Ferienantritt (Datum)

Artikel	Bemerkungen	Fr.	Bestellung
Frische Würste			
Bauernbratwurst	«Ich bin eine grobe Bratwurst nach einem uralten Rezept hergestellt. Man genießt mich zu einer herrlichen Rösti oder zu Teigwaren mit Zwiebelsauce». (Schweinefleisch) Nur auf Vorbestellung wird im Tiefkühlschrank in der Spensa (neben der Küche) bereit gelegt	7.— (Paar)	
Bauernwurst	«Mich lässt man am besten im heissen Wasser 20 Minuten ziehen – oder auf dem Grill gebrätelt liebt man mich auch» (Schweinefleisch und Rindfleisch) Im Kühlschrank im Heugaden	6.— (Paar)	
Getrocknete Würste zum Rohessen:	Im Kühlschrank im Heugaden		
Hirschsalsiz	«Mein Hirschfleisch stammt von einheimischem Wild, zudem hat es noch Schweinefleisch und Speck drin. Man sagt von mir, dass ich sehr lecker sei»	6.-- (Stück)	
Bauernsalsiz	«Ich bin der Salsiz, der weitherum bekannt und beliebt ist. Mich macht man aus magerem Rind- und Schweinefleisch» Zum Znüni, Zvieri, Znacht, zum Picknick, oder als Mitbringsel	5.— (Stück)	
Kartoffelwurst	«Ich werde nach einem alten Hausrezept hergestellt, das aus einer Zeit stammt, als das Fleisch noch einen hohen Stellenwert hatte» Es hat neben Rind- und Schweinefleisch 30% Kartoffeln drin. Eine Wurst für jede Tages- und Nachtzeit.	5.-- (Paar)	
Weitere Spezialitäten zum Rohessen:	Im Kühlschrank im Heugaden Das Fleisch ist abgepackt in Portionen von 150 – 250 gr.		
Bauernspeck geräuchert	«Die einen mögen mich lieber geräuchert.....» (Schweinefleisch)	38.--/kg	
Rohessspeck luftgetrocknet	«Die anderen mögen mich lieber luftgetrocknet....» (Schweinefleisch)	38.--/kg	
Bauern Coppa	«Ich bin kein gewöhnlicher Coppa, denn Peter bereitet mich mit aller Sorgfalt und mit den besten Gewürzen » (Schweinefleisch)	38.--/kg	
Prättigauer Rauchfleisch	«Man sagt, dass mein Schweinefleisch durch die feinen Gewürze eine ganz besondere Note bekommt»	50.--/kg	
Bündner Fleisch	«Es gibt Bündner-Fleisch und Bündner-Fleisch, ich bin natürlich das Beste!» (Rindfleisch)	80.--/kg	
Mostbröckli	«Ich bin aus Rindfleisch hergestellt und eine wahre Delikatesse«	68.--/kg	
Hirsch Trockenfleisch (Hirschbinden)	«Ich zähle zu den ganz speziellen Köstlichkeiten» (Hirschfleisch)	80.--/kg	