

WÜRSTE UND RIPPCHEN

10 Schweizer Restaurants, in denen es gute Metzgete gibt

NachgewürztWolfgang Fassbender21.10.2023



Blut- und Leberwürste sowie Rippli und Speck gibt es im «Zum Bauernhof». (Bild: PD)

Die Zeit zwischen Wildwochen und Adventsspezialitäten lässt sich am besten mit der Metzgete überbrücken. Schweizer Gastronomen lassen einiges einfallen, um aus dem traditionellen Wurst- und Rippli-Essen ein Event zu machen.

Eigentlich ist eine Metzgete ja das gemeinsame Essen, das einst zur Feier des Schlachtens gefeiert wurde. Auf dem Hof ass man gemeinsam, nachdem bis auf die Knochen alles von der frisch geschlachteten Sau verwertet worden war.

Smarte Alleskönner

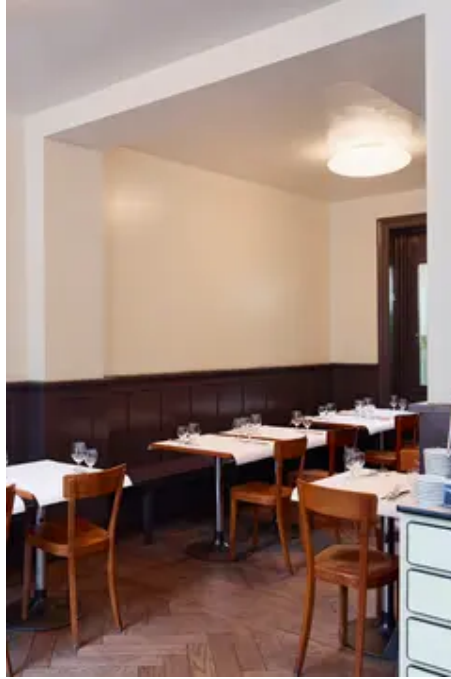
Schulthess-serviceMaster: Wasch-Management mit minimalem Aufwand

Jetzt Story lesen

Inzwischen ist das Konzept längst auf die nichtschlachtende Gastronomie übergegangen – und das Wort Metzgete bedeutet oft nur, dass jede Menge Fleisch vom Schwein auf den Teller kommt. Wer sich abheben will von der üblichen Metzgete, also dem simplen Verabreichen von Blut- und Leberwürsten, Rippli und Speck, lässt sich was einfallen: etwa das Alpschwein-Sandwich oder die Gourmet-Metzgete in sechs Gängen. Hier sind 10 Lokale mit gutem Metzgete-Angebot.

1. «Gamper» in Zürich: Streetfood-Metzgete

Wer dieses Lokal kennt, weiss erstens um die überschaubar grosse Location und zweitens, dass hier alles ein bisschen anders läuft als anderswo. Auch die Metzgete, die in Form einer Streetfood-Variante stattfindet und damit das Platzproblem meistert. Am 22. Oktober – und nur an diesem Tag – serviert man im «Gamper» Alpschwein-Sandwiches und den passenden Bündner Rotwein. Ab 12 Uhr, ohne Reservierung und so lange die Vorräte reichen.



Metzgete gibt es im Restaurant
Gamper nur an einem Tag. (Bild: PD)

2. «Ochsen» in Arlesheim: Alles vom Schwein

Wenn man weiss, dass dieses Restaurant mit einer eigenen Metzgerei verwoben ist, wird alles klar. Auch dass die Metzgete – sie findet vom 2. bis zum 5. November statt – hier mehr bietet, als anderswo üblich ist. Vom Buffet mit den Top-10-Spezialitäten vom Witzwiler Freilandsäuli kann man sich nach Lust und Laune bedienen. Ein Dessert ist im Preis von 75 Franken inklusive, und die Weinauswahl gilt als überdurchschnittlich.

Event-Einladung 2023

Luxury Cruises, Travel & Lifestyle Moments, Luzern 26.10.
& Zürich 27.10.

Jetzt anmelden!

3. «Wirtschaft Ziegelhütte» in Zürich: städtische Metzgete

Wer nicht hinaus aufs Land fahren will, kann in dieser renommierten Adresse reservieren. Vom 3. bis zum 22. November ist durchgehend Metzgete angesagt, was im Falle dieser Ausnahme-Beiz natürlich Nose to Tail bedeutet. Herz und Leber werden also ebenso verarbeitet wie Blut, Schnörkli und Schwänzli der Sau. Auch die Würste haben Klasse – und für eines der bekannt guten Desserts ist vielleicht sogar noch Platz. Ein Muss für Zürcher Gourmets!

4. «Zum Bauernhof» in Oberlunkhofen: bis im Januar

Die Stammgäste wissen, was sie an diesem Bauernhof-Restaurant haben: Würste, Rippli und Speck, ergänzt um urtümliche Beilagen wie Sauerkraut und Apfelschnitze. Und das Schönste: Gemetzget wird nicht nur am Wochenende, das mit dem 22. Oktober seinen Abschluss findet, sondern auch Anfang November und – Ausweichtermin für alle, die das neue Jahr mit einer Metzgete starten wollen – im Januar.



Metzgete gibt es hier bis im Januar. (Bild: PD)

5. «Taverne zum Hirschen» in Winterthur-Wülflingen: Selbst gewurstet

Die vier Tage vom 15. bis zum 18. November sollten sich Metzgete-Liebhaber aus dem Kanton Zürich rot im Kalender anstreichen. In diesem Restaurant in Winterthur-Wülflingen wird nämlich noch selbst gewurstet. Stefanie und Andreas Perret, die vierte Betreibergeneration der Perrets, hat sich auf diese Weise einen grossen Kreis an Stammgästen erarbeitet.

6. «Freibank» in Bern: Metzgete vom Lamm

Wer immer Metzgete mit einer traditionellen Atmosphäre verknüpfte, wird sich hier wundern: Das Restaurant Freibank hat durchaus die Nase im Wind, gibt sich modern und nachhaltig. Nose to Tail ist hier Prinzip, Innereien gehören selbstverständlich zum Metzgete-Menu, das hier nicht auf den Herbst beschränkt wird. Im Februar steht die klassische Säuli-Metzgete auf dem Programm, im Mai eine vom Heidschnucken-Lamm.

7. «Alpenblick Adelboden»: Gourmet-Metzgete

Sterneköche halten sich gern fern von der Metzgete, überlassen die oft als deftig verschriene Eventküche den weniger ambitionierten Kollegen. Björn Inniger und das Team vom Restaurant Alpenblick sehen das ein bisschen anders und servieren am 3. bzw. am 4. November eine Gourmet-Metzgete in Form eines sechsgängigen Menus. Im Preis von 125 Franken ist auch der Apéro inbegriffen.

8. «Litzi» in Jona: mehr als ein Geheimtipp

Noch drei Wochenenden sind reserviert für die Buure-Metzgete des Jahres 2023. «Litzi»-Wirt Marcel Huber hat sich über Jona hinaus einen Namen gemacht für ebenso urige wie preiswerte Speisen à la Rippli, Blut- oder Leberwurst, die à la carte bestellt werden können. So richtig spannend wird die Sache aber erst dann, wenn zwei Gäste gemeinsam die Schlachtplatte ordern und anschliessend ein Verdauerli kommen lassen. Ach ja: Die Preise – wie aus einer anderen Zeit.

Event-Einladung 2023

Luxury Cruises, Travel & Lifestyle Moments, Luzern 26.10.
& Zürich 27.10.

Jetzt anmelden!

9. «August» in Zürich: das ganze Jahr über

Wer die Speisekarte der Brasserie im Hotel Widder aufmerksam liest, wird feststellen, dass eigentlich immer eine Art von Metzgete stattfindet: Wurstspiess oder Buurehamme vom Ormalinger Schwein sind beispielsweise häufig zu bekommen. Noch bis zum 29. Oktober lädt man offiziell zur Metzgete, serviert Rustikales wie Blut- und Leberwurst mit Sauerkraut oder Speck und Rippli mit Senf und dazu passenden Rotwein Wein aus der Impériale – das hat Stil.



Im Restaurant August gibt im ganzen Jahr eine Art Metzgete. (Bild: PD)

10. «Geerlisburg» in Kloten: Buffet mit Spielplatz

Nur an zwei Tagen zelebriert dieser Gasthof die Metzgete – am 10. und am 11. November. Zwei Tage allerdings, in denen sich die Stammgäste die Klinke in die Hand geben, um das Buffet (zum Preis von 59 Franken) auszukosten. Tipp für Eltern: Der Indoor-Spielplatz für Kinder sorgt für entspanntes Geniessen.