



vom Guten das Beste
für Grill und Pfanne

Roland Dähler, Tössstalstrasse 30, 8636 Wald Tel. 055 246 11 25



Rubrik Spezialitäten

Würste sind unsere Spezialität. Wir stellen sie in bester Qualität aus Fleisch aus dem Zürcher Oberland her. Sie finden in unserem grossen Wurst-Sortiment fast jede Geschmacksrichtung; von zart und fein bis saftig-kräftig oder auch scharf. Die Rezepte für die meisten unsere Wurstwaren haben wir selber kreiert. So sind viele unserer Produkte mit Gold-, Silber- und Bronze-Medaillen ausgezeichnet.

Schinken

Unsere Schinken sind hausgemacht.

Model Schinken

Zart und fein

Bauernschinken

Saftig kräftig, mit Buchenholz geräuchert

„Ur“wald Schinken

Nach alter Tradition hergestellt

Vorder Schinken

Von der Schulter, mager, saftig

Oberholz Schinken

Delikat und fein.

Bauergeräucht bei Frau Oberholzer, im Oberholz

Rind Schinken

Vom zarten Stotzenstück, gekocht



vom Guten das Beste
für Grill und Pfanne

Roland Dähler, Tössstalstrasse 30, 8636 Wald Tel. 055 246 11 25

Most Bröckli

Auch vom Rind, geräucht und getrocknet

Einige Spezialitäten

Walder Bratwurst, als 100 gr. und 150 gr. Portion
Zart und fein, nach Rezept von Paul Schmid, St. Gallen

Schweins Bratwurst, roh, 150 gr.
Saftig, kräftig, nach Rezept von Karl Hotz, Wald

Talegg Savelas, 150 gr. / Stück
Mit Buchenholz geräucht
Delikat und fein, Rezept Karl Hotz, Wald.

Pantli und Siedwurst
Nach Rezept von Hans Dähler (ein echter Appenzeller)

Delikatess Fleischküse
Ein Genuss, kalt und heiss

St. Galler Schübli
Mit Speckwürfel, nach Rezept von Paul Schmid, St. Gallen

Käse Würstli
Saftig, würzig, Rezept von Kari Schnyder, Wald

Bauern Schübli
Echt bauerngeräucht

Haben Sie unseren Bauernspeck schon probiert?

Und da gibt's aber auch noch **Hallauer Schübli, Bassersdorfer, Spezial Schübli, Pfefferwürstli, Knackerli, Wiener- und Schweins-Würstli.**

Viele unserer Produkte wurden mit Gold-, Silber- und Bronze-Medaillen ausgezeichnet.