



**vom Guten das Beste
für Grill und Pfanne**

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



Über uns / unser Credo

Seine Ausbildung zum Metzgermeister hat Roland Dähler in verschiedenen Metzgereien absolviert und die Meisterprüfung bei Schmid Metzgerei in St. Gallen, erfolgreich abgeschlossen.

Nach der Heirat haben Roland und Pia Dähler im Juli 1986 die Metzgerei von Karl und Berti Hotz übernommen und durch Um- und Neubau von Laden, Rauch-, Kochraum, Wursterei, Ausbeinerie, Geschäftsküche, Kühl- und Heizungsanlagen sowie der Kühlräume, das Metzgereigeschäft, **zukunftsgerichtet ausgebaut.**

Roland und Pia Dähler sagen: „Wir sind stolz auf unser regionales Fleisch. Mit viel Freude am Beruf und Fachkenntnis entbeinen und zerlegen wir jedes Stück nach seiner besten Eignung. Das Lagern des Fleisches bis zu seiner optimalen Reife ist uns ein besonderes Anliegen. So können Sie sicher sein, ein Steak oder Geschnetzeltes in seiner optimalen Qualität zu erhalten. Möchten Sie das Plätzli dünn oder dick, den Braten 800 gr. oder 1,3 kg schwer – wir schneiden es nach Ihren Wünschen zu“.

Vom Bauer - zu uns - zu Ihnen.

Kurze, optimale Wege, ohne hohe Preise.
