



Die Churer und die Prättigauer Beinwurst gibt es nur im Winter und es gibt nur noch ganz wenige Metzgereien, die das Handwerk der Herstellung dieser bei uns eher unbekannten Delikatesse beherrschen. Diese Wurst herzustellen ist eine Kunst und nur mit Sorgfalt, Geduld und Erfahrung können die unterschiedlichen Wurststücke so verteilt werden, dass die Beinwurst die perfekte Konsistenz und Saftigkeit erhält. Erfahre mehr über diese uralte Spezialität und genieße sie mit Kartoffeln, Sauerkraut und Bier am

**Freitag, 23. Januar 2026 von 19:00 - 22:00 Uhr
bei FIDIBUS.BEER in Schmerikon**

Bitte beachte, dass Deine Anmeldung bis am Sonntag, 18. Januar 2026 bei mir eintrifften muss und freue Dich auf einen unbekannten Genuss.

Anmeldung bitte über die Website www.fidibus.beer

Kosten pro Person: Fr. 45.00



FIDIBUS.BEER

Sennhüttenstrasse 21
8716 Schmerikon
peter@fidibus.beer
+41 79 207 3553