

Menuvorschläge im Herbst 2019 (ab 8 Personen)

Menu A

Lauwarmer Pilzsalat

Kürbiscrèmesuppe mit Amaretto

Hirschentrecôte und Rehschnitzel
an Birnen-Balsamicosauce

Spätzli

Herbstgarnitur

Zimt-Parfait mit Rotweinzwetschgen

Menu complet 70.-

Suppe –Hauptgang-Dessert 59.-

Salat-Hauptgang-Dessert 61.-

Menu B

Nüsslersalat mit Ei, Speck und Brotcroûtons

Steinpilzcrèmesuppe

Gebratene Pouletbrust an Grapparahmsauce mit Trauben

Risotto

Gemüsegarnitur

Pannacotta mit Himbeerkompott und Vanilleglace

Menu complet 57.-

Suppe-Hauptgang-Dessert 47.-

Salat-Hauptgang-Dessert 49.-

Menu C

Salatbouquet mit frittierten Eglifilets
Aiölsauce

Süsskartoffelcrèmesuppe

Rehgeschnetztes an Pilzrahmsauce

Spätzli

Herbstgarnitur

Marroni-Mascarpone-Mousse

Menu complet 69.-

Salat-Hauptgang-Dessert 60.-

Suppe-Hauptgang-Dessert 54.-

Menu D

Gemischter Salat

Heumilch-Käse-Suppe

Rindsfilettournedos an Kräuter-Hollandaise

Frittierte Waffelkartoffeln

Gemüsegarnitur

Sorbetteller mit Früchten garniert

Menu complet 71.-

Suppe-Hauptgang-Dessert 62.-

Salat-Hauptgang-Dessert 63.-

