



Menüvorschläge Weihnachten

Apéro

🍷 Nüssli und Chips	5
Kleines Hasli-Plättli	6
Trockenfleisch aus der Region, Käsewürfel, Brot	
Mini-Quiches und Schinkengipfeli	6
Hähnchenspiesse	6
🍷 Bruschetta	6
Kombination aller fünf Apéro-Varianten	18

Vorspeisen

🍷 Grüner Blattsalat, French Dressing, Croutons	10
Nüsslisalat, French Dressing, Ei, Speck	12
Rindscarpaccio, Parmesan, Pinienkernen, Rucola	18

Suppen

🍷 Kürbiscremesuppe	10
🍷 Steinpilz-Marronisuppe mit Schlagrahm und Croutons	10

Hauptgerichte

Schweinsrückenbraten, Biersauce, hausgemachte Spätzli, Gemüse	28
Poulet-Saltimbocca, Salbeisauce, Tomatenrisotto, Zucchini Provençale	29
Geschmorte Rindsbacken, Rosmarinjus, Kartoffelstampf, glasierte Karotten	38
Entenbrust, Blaubeerjus, Blumenkohlpüree, Rosenkohl	39
Gebratenes Zanderfilet, Zitronensauce, Kräuterreis, Kefen	28
🌿 Pastetli gefüllt mit Champignonsrahmsauce, Gemüse, Wildreis	22
🌿 Käsespätzli, Röstzwiebeln, Apfelmus	24
🌿 Kürbisravioli, Nussbutter, Frühlingszwiebeln, Tomaten, Hobelkäse	26

Fondue Chinoise à discrétion

Rind-, Schweine- und Truthahnfleisch, Grüner Salat, Reis, Pommes Frites, hausgemachte Saucen (Tartare, Curry, Knoblauch), Cornichons, Silberzwiebeln, Maiskolben, Kirschtomaten	49
---	----

Desserts

Gebrannte Crème	6
Vanille- oder Schokoladencrème	6
Himbeermousse	6
Schokoladen-Küchlein	6
Meringues, Bäckerei Frutal	6
Lemon Meringuages Pie	6
Quark Tartelette	6
Tiramisu	6
Vermicelles	6
Fruchtsalat	6
Kombination mit sechs verschiedenen Desserts	18

🌿 Vegetarisch

Alle Preise pro Person und in CHF inkl. MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.