

Menuevorschläge Dez2018-Feb 2019

Menue I

Verschiedene Blattsalate mit glasiertem Ziegenkäse an Feigendressing

Maispouardenbrust gebraten auf Rosmarinjus, dazu Limonenrisotto

und Saisongemüse

Caramelköpfler mit Rahm und Früchten verfeinert

CHF 54.50

Menue II

Tomatenbasilikumsuppe

Schweinsnierenstück im Ofen gebraten, dazu Rotweinjus, Tagliatelle und Kefen-Rüebli-Gemüse

Gebrannte Crème mit Rahmhaube

CHF 47.50

Menue III

Rohschinkenröleli gefüllt mit Frischkäsefüllung, mit Blattsalat an Beerendressing

Spinat-Ricotta-Ravioli auf Rucola, dazu Cherrytomaten und Salbeibutter

Panna Cotta auf Fruchtsossenspiegel (Früchte nach Saison) CHF 48.50

Menue IV

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Croutons

Pouletgeschnetzeltes an Rahm-Cognacsauce mit hausgemachtem Rösti, dazu Brokkoli

Waldfrucht-Tiramisu mit Früchten garniert CHF 51.50

Menue V

Rindstartar traditionell, mit Toast und Butter

Schweinsplätzli an Champignonrahmsauce, dazu Saisongemüse und hausgemachte Tagliarini

Beerenträumli CHF 59.50

Menü VI

Tomaten-Gin-Cremesuppe mit Rahmhaube und Croutons

Gebratene Lachstranche an Zitrusfrucht-Dillsauce, dazu hausgemachte Teigwaren
und Saisongemüse

Hausgemachtes Schoggimousse auf Früchtespiegel CHF 55.50

Menü VII

Gemischter Saisonsalat mit Hausdressing

Brüggli- Forellenfilet an Schnittlauchrahmsauce, dazu buntes Saisongemüse
und Wildreis

Dessertteller Point CHF 61.50

Menü VIII

Bunter Blattsalat mit Orangenfilets, an Beerendressing

Feines Rindsragout an kräftiger Rotweinjus mit Schupfnudeln und
Glasierten Rüeblen

Hausgemachtes Zimtparfait mit Zwetschgenkompott CHF 58.50

Menue IX

Bunter Salat mit Rauchlachsstreifen an Honig-Senfsauce

Kalbsfiletmedaillons auf Champignon-Gin-Rahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln
und Saisongemüse

Hausgemachtes Tiramisu (traditionell) mit Früchten garniert CHF 76.50

Menü X

Rassige Curry-Kokos-Cremesuppe mit Crevette

Kalbsschmorbraten an Thymianjus, dazu Kartoffelgratin und Brokkoli

Warmer Schoggikuchen mit hausgemachtem Sauerrahmglacé und Früchten CHF 70.50

Menü XI

Grüner Blattsalat mit Crevetten und Himbeerdressing

Rindsfilet am Stück gebraten (medium) an kräftigem Rotweinjus und Feigenchutney, mit
hausgemachten Tagliarini und Saisongemüse

Grand-Marnier-Parfait auf Orangensalat CHF 77.50