

## Menuevorschläge Dez2018-Feb 2019

### **Menue I**

Verschiedene Blattsalate mit glasiertem Ziegenkäse an Feigendressing

\*\*\*

Maispouardenbrust gebraten auf Rosmarinjus, dazu Limonenrisotto

und Saisongemüse

\*\*\*

Caramelköpflli mit Rahm und Früchten verfeinert

CHF 54.50

### **Menue II**

Tomatenbasilikumsuppe

\*\*\*

Schweinsnierstück im Ofen gebraten, dazu Rotweinjus, Tagliatelle und Kefen-Rüebbligemüse

\*\*\*

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