

ZUSÄTZLICHES SPEISEANGEBOT

Das nachfolgende Angebot ist als Zusatzangebot zur Speisekarte zu verstehen.
Sie können nur von **Gruppen ab 10 Personen mindestens 3 Tage im Voraus bestellt werden**.
Auf Allergien und Ernährungsmodelle nehmen wir Rücksicht.

Apéro-Variation (4 Komponenten pro Person)

Gefüllte Blätterteigtasche mit Pilzen und Kräuter pro Person 9.50
Lauch-Käse Kuchen
Salzige Sables mit Speck und Gähwiler Bergkäse
Wienerli im Teig

Vorspeisen

Kürbiscremesuppe inkl.

Winterzauber-Salat inkl.

Blattsalat mit Orangenfilet, Radiesli und Baumnüssen
an Honig-Senf-Dressing

Hauptspeisen

Rindsfilet Stroganoff an pikanter Paprikarahmsauce 49.50
serviert mit hausgemachten Spätzli (im Nachservice zusätzlich Pommes frites)
und Gemüse

Rotes Gemüsecurry  38.00
Gemüse mit Kokosnussmilch an rotem Curry
serviert mit Reis und Cashewnüssen

Dessertvorschlag

Bitte wählen Sie für die ganze Gruppe ein einheitliches Dessert aus.

Schokoladenmousse im Weckglas 8.50

Dänemark (Vanille-Glace, Schokoladensauce, Rahm) 9.50

Eiskaffee (Mokka-Glace, Kaffee-Topping, Rahm) 9.50

Panna Cotta mit Apfelchutney im Glas 8.50

Vermicelles mit Meringues und Rahm 8.50

Coupe Nesselrode (Vermicelles, Meringues, Vanille-Glace, Rahm) 9.50

En Guete!

Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt. und in Schweizer Franken. Auf Anfrage geben wir Ihnen
gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Herkunft Fleisch:
Poulet, Schwein und Rind: Schweiz
Kalb: Schweiz und Holland

Fleischlieferant:



Herkunft Brot / Backwaren:
Schweiz