

Gnussmenu im Oktober

Herbstliche Kürbis-Ingwersuppe mit Kernen und Kürbisöl

Karameliertes Birnen-Ziegenkäse-Türmchen
mit Nüsslisalat und Baumnuss-Bruschetta

Asiatisch geschmorte Riesencrevette
auf pikantem Pak-Choi-Shiitake-Gemüse
(Vegetarisch mit Glasnudelsalat)

Erfrischender Quitten Espuma mit Prosecco

Schweizer Entrecôte mit schwarzem Pfeffer an Rotweinsauce
serviert mit Rotkraut, Marroni, Rosenkohl
und hausgemachten Knöpfli

oder

Swiss Alpin Lachskotelette
mit Cranberries und gerösteten Haselnüssen
serviert mit Rahmwirsing und Venere Reis

oder

Urdinkel-Kernotto
mit Steinpilzen, Ofenkürbis und gehobeltem Rotkabis

Frische Apfelterrine
mit Bözer Sausersuppe und Summerred Apfelpapier

Kompletter Menupreis

Fleisch	Fisch	Vegetarisch
CHF 93	CHF 93	CHF 83

Sie bestimmen die Grösse Ihres Menus selber:	
ohne Suppe	- 4.50
ohne Birnen-Ziegenkäse-Türmchen	- 12.50
ohne Riesencrevette/Glasnudelsalat	- 12.50
ohne Espuma	- 3.00
ohne Dessert	- 8.00

Die Menupreis-Reduktionen ist bis zum 4-Gang Menu möglich, da wir die Portionengrösse anpassen.
Bei 3-Gang Menu gelten die Preise nach Speisekarte.

Weinempfehlung

Zu den Vorspeisen	Bözer Riesling Silvaner	1 Glas Fr. 4.90
Zum Hauptgang	Bözer Primus, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 7.50
Zum Dessert	Bözer Marcine, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 10.60