

Genussmenu Januar & Februar

Infolge Renovierungsarbeiten bleibt unser Restaurant vom 30. Januar bis 17. Februar geschlossen.
Diesbezüglich haben wir uns dazu entschlossen, für Januar und Februar ein einheitliches Genussmenu anzubieten.

Safranschaumsuppe
mit geröstetem Topinambur, Apfel und Rosmarin

Knackiges Randentatar mit eingelegten Kumquats
Macadamia und hausgemachtem Knäckebrot

Hausgemachte Zanderravioli mit Mangold und Zitrone
an Weissweinsauce (Vegi: Sellerie-Ravioli)

Erfrischendes Birnen-Raps-Sorbet mit Williams

Second-Cut "Flat Iron" vom Rind an Thymian-Portweinsauce
serviert mit Gnocchi Romaine und winterlichem Ofengemüse
oder

Pochierter Winterkabeljau «Skrei»
serviert auf Lauchgemüse mit Salzkartoffeln
oder

Süsskartoffelknödel mit Panko
auf Lauchgemüse mit Creme fraîche und gebratenen Pilzen

Passionsfruchtmouse im Kokosmantel
mit Limettenparfait

Kompletter Menupreis

Fleisch	Fisch	Vegetarisch
CHF 100	CHF 97	CHF 92

Sie bestimmen die Grösse Ihres Menus selber:

ohne Suppe	- 6.50
ohne Randentatar	- 8.50
ohne Ravioli	- 15.50
ohne Sorbet	- 3.00
ohne Dessert	- 10.00

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	Sauvignon Blanc, Weingut Heuberger	1 Glas Fr.	7.10
Zum Hauptgang	Barrique Pinot Noir, Weingut Heuberger	1 Glas Fr.	7.50
Zum Dessert	Marcine, Weingut Heuberger	1 Glas Fr.	10.60




Aus dem Genuss-Menu

Sie können gerne auch einzelne Gänge aus unserem Genuss-Menu wählen.

Safranschaumsuppe mit geröstetem Topinambur, Apfel und Rosmarin	12.50
Knackiges Randentatar mit eingelegten Kumquats Macadamia und hausgemachtem Knäckebrot	14.50
Hausgemachte Zanderravioli mit Mangold und Zitrone an Weissweinsauce (Vegi: Sellerie-Ravioli)	21.50
Erfrischendes Birnen-Raps-Sorbet mit Williams	9.00
Fleisch-Hauptgang	42.50
Fisch-Hauptgang	39.50
Vegetarischer Hauptgang	34.50

Weitere Vorspeisen

Vorspeisen, frisch und saisonal

Nüsslisalat mit Ei	 regio garantie	14.50
Jägersalat: Nüsslisalat mit gebratenen Speckstreifen Champignons und Brotcroûtons	 regio garantie	16.50
Bunter Saisonsalat mit allerlei Gemüsestreifen Blutorangen und Kernen		13.50
Zartes Spinatmousse mit einem Stunden-Ei lauwarmem Safranschaum, Pinienkernen und Sbrinz		14.50
Kleines Rindstatar "Klassisch", rassig mit Dittere-Buurebrot-Toast und Butter	 regio garantie	23.00

Hauptgerichte







Fleisch

Kalbscordonbleu gefüllt mit Fricktaler Gourmetkäse und Rohschinken serviert mit Pommes Frites und Wintergemüse	 		39.50
Rindsfilet an Pfeffersauce serviert mit cremigem Gersotto und Wintergemüse	 	Julia 160 g Romeo 200 g	44.50 49.50
Zartes Lammrückenstück unter der Pinien-Kruste an Portweinsauce serviert mit Gnocchi Romaine und Wintergemüse			42.50
Ossobuco Cremolata: geschmorte Kalbshaxe serviert mit Sellerie-Kartoffel-Püree und Schmorgemüse	 		34.50

Vegetarische Gerichte

Bunte Mafaldine an Gemüse-Curry Sauce mit Erdnüssen hausgemachten Frühlingsrollen und Sweet & Sour Sauce			34.50
Cremiges Sellerie-Gersotto mit winterlichem Ofengemüse Burrata und Haselnüssen			34.50

Klassiker

Schweinscordonbleu serviert mit Pommes Frites	 		28.50
Hausgemachte Kutteln an Tomatensauce serviert mit Röstikroketten	 		26.50
Rindstatar «Klassisch», rassig mit Dittere-Buurebrot-Toast und Butter mit einer Beilage Pommes Frites	 		34.50 +5.50

Deklaration:

- Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch: Schweiz
- Lamm: Australien
- Zander: Schweiz
- Skrei: Norwegen
- Buurebrot-Toast: vom Dittere-Hof Herznach mit Wittnauer Altbachmühle-Mehl

Bei Allergien und Unverträglichkeiten gibt Ihnen unser Personal gerne Auskunft.

Mehrwertsteuer: Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Desserts, zum gluschtig mache

Passionsfruchtmousse im Kokosmantel mit Limettenparfait		16.50
Mandarinenparfait „Törtchen“ auf Knusperboden mit Glühweinsauce und gebackener weisser Schokolade		16.50
Hausgemachte gebrannte Creme mit Mandelsplittern und Rahm		9.50
Warme Öpfelchüechli mit Vanillesauce	5 Stk	14.50
	3 Stk	11.50

Wir bringen Ihnen gerne unsere Glace Karte mit den natürlichen Aromen von Mövenpick und einer schönen Auswahl an Coupes-Kreationen.