

Gnussmenu November

Unser November-Menu bieten wir vom 05. November bis 01. Dezember an.

Fenchel-Safran-Süppchen
mit Birne und Kernen-Knusper

Herbstliches Kürbis-Knuspertörtchen
mit Elfinger Ziegenkäse und Kürbiskernen

Herzhaftes Kabeljau-Curry
mit allerlei Gemüse und Süsskartoffel
(Vegetarisch mit hausgemachter Frühlingsrolle)

Erfrischendes Rüepli-Sanddorn-Sorbet
mit Hafer-Crunch und einem Hauch Orange

Zartes Kalbsgeschnetzeltes an Kräuterrahmsauce
mit Dörrtomaten, Spinat und Mais serviert mit hausgemachten Knöpfli
oder

Gebratenes Heilbuttfilet mit Preiselbeer-Randen-Chutney
serviert auf cremigem Mangold-Sellerie-Gemüse und Mais-Fries
oder

Hausgemachte Gnocchi mit frischen Pilzen, Lauch
schwarzem Pfeffer, allerlei Wurzelgemüse und Belperknolle

Herbstliches Birnen-Vanille-Mousse
mit Magenbrotglace und Cranberry

Kompletter Menupreis

Fleisch	Fisch	Vegetarisch
CHF 102	CHF 99	CHF 94

Sie bestimmen die Grösse Ihres Menus selbst:

ohne Suppe	- 8.50
ohne Törtchen	- 8.50
ohne Kabeljau / F.Rollen	- 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	Réserve Pinot Noir, Weingut Heuberger	1 Glas Fr.	7.10
Zum Dessert	Marcine, Weingut Heuberger	1 Glas Fr.	10.60





Aus dem Genuss-Menu

Gerne dürfen Sie auch einzelne Gänge aus unserem Genuss-Menu wählen

Fenchel-Safran-Süppchen mit Birne und Kernen-Knusper	14.50
Herbstliches Kürbis-Knuspertörtchen mit Elfinger Ziegenkäse und Kürbiskernen	14.50
Herzhaftes Kabeljau-Curry mit allerlei Gemüse und Süsskartoffel (Vegi: mit Frühlingsrolle)	21.50
Erfrischendes Rüebli-Sanddorn-Sorbet mit Hafer-Crunch und einem Hauch Orange	9.00
Fleisch-Hauptgang	42.50
Fisch-Hauptgang	39.50
Vegetarischer Hauptgang	34.50



Weitere Vorspeisen

Vorspeisen, frisch und saisonal


Birmenstorfer Feld-Nüsslisalat mit Ei	 regio garantie	14.50
Jägersalat: Feld-Nüsslisalat mit gebratenen Speckstreifen Champignons und Brotcroûtons	 regio garantie	16.50
Bunter Saisonsalat mit allerlei Gemüse und Trauben gerösteten Kernen, an Feigen-Balsamico-Dressing	 regio garantie	13.50
Knusper-Ei serviert auf lauwarmem Peperoni-Tomaten-Ragout mit Kräuter-Mayo		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 Saisongemüse	 regio• garantie		39.50
Rindsfilet an Malbecsauce serviert mit Pommes Frites und Saisongemüse	 regio• garantie	Julia 160 g Romeo 200 g	44.50 49.50
Zartes Lammrückenstück mit Kürbiskernkruste an Preiselbeersauce serviert mit hausgemachten Nudeln und geröstetem Wurzelgemüse			42.50

Vegetarische Gerichte


Buntes Gemüse-Curry mit Reis und Erdnüssen hausgemachten Frühlingsrollen mit Sweetchili- und Shoyu Sauce			34.50
Gemüse-Okara-Tatar «Klassisch», rassig mit Dittere-Buurebrot-Toast und Butter mit einer Beilage Pommes Frites			34.50 +7.00


Klassiker

Schweinscordonbleu serviert mit Pommes Frites	 regio• garantie		32.50
Hausgemachte Kutteln an Tomatensauce serviert mit Röstikroketten	 regio• garantie		29.50
Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce serviert mit hausgemachten Nudeln			36.50
Rindstatar «Klassisch», rassig mit Dittere-Buurebrot-Toast und Butter mit einer Beilage Pommes Frites	  regio• garantie		34.50 +7.00


Hauptgerichte Wild

Zartes Rehschnitzel an Pilzrahmsauce mit frischen Kräutern
serviert mit Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Preiselbeerbirne
und hausgemachten Knöpfli 43.50

Das edelste vom Reh
Rehrückenstück an Bözer Syrah-Sauce
serviert mit Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Preiselbeerbirne
und hausgemachten Knöpfli  **regio** 49.50
garantie

Hausgebeizter Rehpfeffer
mit Champignons, Speck und Silberzwiebeln
serviert mit Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Preiselbeerbirne
und hausgemachten Knöpfli  **regio** 39.50
garantie

Vegetarischer Herbststeller

Geschmorter Kürbis an Rotweinsauce
serviert mit gratiniertem Knöpfli-Pilz-Auflauf
Rotkraut, Maroni, Rosenkohl und Preiselbeerbirne  **regio** 34.50
garantie

Desserts, zum gluschtig mache

Herbstliches Birnen-Vanille-Mousse mit Magenbrotglace und Cranberry		16.50
In Marcine geschmorte Fricktaler Feigen mit hausgemachter Honigglace, Ingwercrumble und Chantilly		16.50
Gebrannte Creme mit Rahm, Mandelsplitter und -Knusper		12.50
Hausgemachte Öpfelchüechli mit Vanillesauce	2 Stk	11.50
	3 Stk	13.50
	5 Stk	16.50
Coupe Nesselrode mit Vermicelles, Meringues, Vanilleglace und Rahm		14.50
		mini 11.50
Käseteller aus dem „Jumiversum“ mit Früchtebrot und hausgemachten Garnituren		16.50

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

Deklaration:

- Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch, Pouletfleisch: Schweiz
- Lammrücken: Australien
- Wild: Europa
- Kabeljau: Norwegen
- Heilbutt: Norwegen
- Ziegenfrischkäse: Familie Wüthrich, Ziegenhof, Elfingen
- Shoyu Soja-Sauce: Brauerei Ferment, Basel. Aus Schweizer Zutaten hergestellt in der Schweiz
- Okara: hausgemacht aus Schweizer Bio-Sojabohnen, Nebenprodukt der Tofu-Herstellung
- Buurebrot-Toast: vom Dittere-Hof Herznach mit Wittnauer Altbachmühle-Mehl
- Brot, Brötchen, Gipfeli, Nussgipfel: Kreuzbäckerei, Stans
- Eier: Weideeier von der Familie Senn aus Sulz
- Salat: von der Familie Käser aus Birnenstorf

Bei Allergien und Unverträglichkeiten gibt Ihnen unser Personal gerne Auskunft.

Mehrwertsteuer: Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

