

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