

# Gnussmenu Dezember

Unser Dezember-Menu bieten wir vom 04. bis 29. Dezember an.

Bözer Rieslingschaumsuppe  
mit einer hausgemachten Pilz-Praliné und Preiselbeer

\*\*\*\*\*

Aargauer Rüepli-Variation mit Sanddorn  
und caramelisierten Baumüssen

\*\*\*\*\*

Gebratene Jakobsmuschel  
auf kleinem Sellerie-Thymian-Gersotto  
(Vegetarisch mit geschmortem Kürbis)

\*\*\*\*\*

Erfrischendes Quitten-Fenchel-Sorbet  
mit fein gehobeltem Fenchelsalat

\*\*\*\*\*

Zartes Rinds-Entrecote an Cognac-Kräuterrahmsauce  
serviert mit hausgemachten Nudeln und geröstetem Gemüse  
oder

Pochierte Swiss Alpin Lachstranche an Safransauce  
serviert mit Salzkartoffeln und Spinat  
oder

Winterliche Randen-Variation mit vegetarischer Rotweinsauce  
Preiselbeere und Gersten-Käse-Frites

\*\*\*\*\*

Erdnuss-Frischkäsebrownie  
mit hausgemachter Mandarinen-Szechuanpfefferglace

## Kompletter Menupreis

Fleisch	Fisch	Vegetarisch
CHF 104	CHF 99	CHF 94

Sie bestimmen die Grösse Ihres Menus selbst:

ohne Suppe	- 8.50
ohne Rüepli-Variation	- 8.50
ohne Jakobsmuschel / Kürbis	- 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	Freisamer, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 7.30
Zum Hauptgang	Singular 1005, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 9.20
Zum Dessert	Marcine, Weingut Heuberger	1 Glas Fr. 10.60