

# Gnussmenu Januar

Unser Januar-Menu bieten wir vom 04.01. bis 31.01. an.

Geröstete Gemüse-Bouillon  
mit Topinambur und hausgemachtem Frischkäse-Ravioli

\*\*\*\*\*

Elfinger Ziegenfrischkäsemousse mit Kürbis  
Blutorangen und caramelisierten Kürbiskernen

\*\*\*\*\*

Gebratene Forellenfilets an Haselnuss-Butter  
serviert mit einer Sellerie-Variation  
(Vegetarisch mit geschmortem Kürbis)

\*\*\*\*\*

Erfrischendes Preiselbeer-Randen-Sorbet  
mit etwas Portwein und schwarzem Pfeffer

\*\*\*\*\*

Zartes Flanksteak vom Kalb an Marsala-Sauce  
serviert mit Spinat-Knöpfli und Gemüseallerlei  
oder

Pochierter Kabeljau an Champagner-Sauce  
serviert mit Dörrtomaten-Gersotto und Kalettes  
oder

Knusper-Ei mit gebratenen Pilzen an vegetarischer Rotweinsauce  
auf Spinatgersotto mit Sbrinz und geröstetem Gemüse

\*\*\*\*\*

Warmes Schokoladenküchlein begleitet von Quitte  
frischer Ziegenmilch und schwarzen Baumüssen

## Kompletter Menupreis

Fleisch	Fisch	Vegetarisch
CHF 106.50	CHF 103.50	CHF 96.50

Sie bestimmen die Grösse Ihres Menus selbst:

ohne Suppe	- 8.50
ohne Mousse	- 10.50
ohne Forelle/Kürbis	- 15.50
ohne Sorbet	- 3.50
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