



## Vorschläge für 3 Gang Menü

### Vorspeisen:

- Leichtes Erbsensüppchen mit Minzen
- Rueblisuppe Asiatisch Art
- Hirschterrine mit kleiner Salatgarnitur
- Kleiner Salat mit Ofen Gemüse
- Kleiner Sellerie-Rauchlachs-Pannacotta auf Saisonsalat
- Fischrilette mit Saisonsalat
- Spinat-Ricotta-Ravioli mit Salzeibutter
- Chefsalat mit Ei, Champignons, Speck, Croûtons, .....

### Hauptgänge:

- Kalbsschulterbraten mit Kartoffelgratin und Gemüse
- Rindsentrecôte\* am Stück gebraten an kräftiger Rotweinsauce, Gemüse und hausgemachte Spätzli
- Maispoulardenbrust an Peperonisauce mit hausgemachten Nudeln und Gemüse
- Hirschvoressen an Preiselbeerensauce mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut und Marroni
- Riesenkrevetten auf asiatischem Gemüse mit Rotem Curry und Basmati Reis
- Gebratens Lachsfilet auf jungem Spinat, Safrankartoffeln, Korbelsauce
- Rindsschmorbraten mit Kartoffelstock und Gemüse

### Dessert:

- Apfeltarte mit Amarettorahm
- Erdbeermousse im Mandelkörnchen
- Birnen in Süsswein pochiert und Schoggimousse
- Schoggikuchenwürfel mit frischer Mango
- Zimt Amaretto Parfait
- Tarte tatin mit Vanilleglace
- Fruchtclafoutis mit sein Sorbet

Stellen Sie sich Ihr 3-Gang-Menü aus diesen Vorschlägen selber zusammen.

\* Mit diesem Fleisch gibt es einen Zuschlag von 9.-- CHF

Wünschen Sie ein Vegi-Menü, dieses stellen wir nach Ihrer Menüwahl zusammen.