

Vorspeisen

Kraftbrühe mit hausgemachten Ravioli

Fr. 11.50

bunter Wintersalat an Honig Senfsauce
mit Lachsforellenrosette und Meerrettich

Fr. 16.50

Vegi

hausgemachte Ravioli gefüllt
Mascarpone und frischen Kräutern

Hauptgang 27.00

Hauptspeisen

Rössli bleu

Kalbsschnitzel mit Rauchschinken
und Gähwiler Bergkäse

Pommes Frites und Gemüsebouquet

Fr. 44.00

Alpstein Ribelmaispouletbrüstchen
an Rosmarinjus

Bratkartoffeln und Marktgemüse

Fr. 36.00

Rindsfiletmedaillons an rosa Pfeffersauce

Pommes Frites

und marktfrisches Gemüse

Fr. 49.00

Dessert

Wolfiker Quittenparfaitglace mit Rotweinzwetschgen

Fr. 12.50



Weihnachtsmenu 2024

Petersilienwurzelsuppe mit Rahmhaube



bunter Blattsalat an Honig – Senfdressing serviert mit geräucherter Truthahnbrust



Duroc – Schweinsfilet im Blätterteig Rosmarinkartoffeln marktfrisches Gemüse

oder

Roulade vom Forellen - und Saiblingsfilet serviert mit Safranreispyramide und Broccolirösschen



Desserteller Noel

3-Gang Menu Fr. 62.00

4-Gang Menu Fr. 68.00

