

willkommen – geniessen – wohlfühlen

Vorspeisen

Kraftbrühe mit hausgemachtem Ravioli Fr. 11.50

bunter Wintersalat mit mariniertem Forellenfilets Fr. 16.50

Vegi

hausgemachte Ravioli gefüllt mit Tomaten,

Mascarpone und frischen Kräutern

Vorspeise 14.50 Hauptgang 23.50

Hauptspeisen

Rössli bleu

Kalbschnitzel mit Neckertaler Rohschinken

und Gähwiler Bergkäse

Pommes Frites und Gemüsebouquet Fr. 38.50

Culinarium Poulet Brüstchen auf Pilzragout

Ribelmais Polenta und Gemüsebouquet Fr. 36.50

Rindsfilet an grüner Pfeffersauce

Bratkartoffeln

und marktfrisches Gemüse Fr. 49.50

Dessert

Vanille Panna cotta mit Himbeersauce Fr. 12.50

Weihnachtsmenu 2018

Petersilienschaumsuppe

mit Lachsklösschen



bunter Blattsalat serviert mit

Rehterrine und Preiselbeeren

Schweinsfilet medaillon in der Kräuterkruste

auf kräftiger Balsamicosauce

Kartoffel - Lauchgratin

marktfrisches Gemüse



oder

Saiblingsfilet im Gemüsemantel

serviert mit Kräuterreis und Broccoliröschen

Zimtparfait mit Weisseinbirnenfächer

3-Gang Menu Fr. 48.00

4-Gang Menu Fr. 54.00

