

# WEIHNACHTEN SPEISEKARTE 2024

## VORSPEISEN

### FRISCHER ACKERSALAT / 8,90

gerösteter Speck | Croutons | Himbeer-Dressing  
1,4

### SUPPEN TRIO / 7,50

3xmol a Gosch voll Sup  
4,7

## FEINES OHNE FLEISCH

### FEINES TRÜFFEL-SÖSSLE / 18,50

Tagliatelle | frittiertes Rucola  
1,4,7

## REGIONALE SPEZIALITÄTEN

### KNUSPRIGE BARBARIE ENTENBRUST / 24,50

an feiner Orangen Jus | Kartoffel-Gratin  
7

### IN BIER GESCHMORTE SCHWEINEBÄCKLE / 22,50

Gebratene Maultasche | Bunte Schupfnudeln |  
Wintergemüse  
1,4

### ROSTBRATEN VOM NEUSEELÄNDISCHEN WEIDERIND / 24,90

knusprigen Röstzwiebeln | hausgemachte Spätzle  
1,4

### NEUSEELÄNDISCHES ENTRECOTE "DOUBLE" AB 2 PERSONEN / 55,00

bunte Gemüseauswahl | Rösti-Sticks | Sauce Bernaise  
1,4

AUSSERGEWÖHNLICH SERVIERT

## DESSERT

### TOFFEEMOUSSE / 8,50

frischen Beeren  
1,7

# SILVESTER 2024

## VORSPEISEN

### FRISCHER ACKERSALAT / 8,90

mit geröstetem Speck, Croutons  
und Himbeer-Dressing  
1,4,b

### KLARE TOMATENCONSUMMÉ MIT PISTAZIENKLÖSSCHEN/ 7,90

8

## FEINES OHNE FLEISCH

### STEINPILZ-RAVIOLI / 16,90

mit roter Pesto und frittierter Rucola  
1,4,7,8

### STEINPILZ-RAVIOLI MIT TRÜFFEL/ 22,50

dazu Cherry-Tomaten und frittierter Rucola  
1,4,7,8

## REGIONALE SPEZIALITÄTEN

### CHATEAU BRIAND VOM RIND AB 2 PERSONEN/ 66,00

bunte Gemüseauswahl | Rösti-Sticks | Sauce Béarnaise  
1,7

### AUSSERGEWÖHNLICH SERVIERT

### PICATA MILANESE VOM KALBSRÜCKEN / 29,50

Tomaten-Ragout | buntem Tagliatelle  
1,4,7

### FORELLE "BLAU" / 23,50

Blattspinat / Salzkartoffeln  
5,7

### LAMMRÜCKEN MIT KRÄUTERKRUSTE / 30,50

Keniabohnen | hausgemachte Pommes  
4,7

## DESSERT

### BANANEN-KOKOS-MOUSSE/ 8,50

Schokoladen-Sauce | frische Früchten  
7,8