




Weihnachtsessen

Kreationen von unserem jungen, kreativen Küchenchef Joel Dietrich

Aperoplatten (Ab 10 Personen) p.P 27.00

Gewürz & Kräuterstangen | gebackener Kürbis mit Dip Saucen | Bergkäse & Trockenfleisch
 Rotwein Birne im Rohschinkenmantel | marinierte Rüebli mit Kreuzkümmel & Knoblauch
 marinierte Oliven & Dörrtomaten

Vorspeisen

Märtsalat Gemüsestreifen eingelegte Radiesli Croutons 	6.50
Randensuppe Orange Sauerrahm Pinienkernen 	8.50
Emmentaler Salat Speck Käse hausgemachte Croutons	12.50
Lauwarmer Gewürz Couscous mariniertem Feta Käse 	14.50
Geschmorter Randen Ofengemüse Orange	

Hauptgänge

Kartoffel-Wirsing Gratin überbacken mit Greyerzer Käse 	18.50
Tofu geschnetzelt mit Champignon - Rahmsauce 	21.50
Winter Gemüse Spaghetti Silberzwiebel	
Coq au Vin mit Oliven - Marsala Sauce	25.50
Rosmarin-Bratkartoffel geschmorte Orangen - Randen	
Hackbraten gefüllt mit Dörrfrüchten Kräuter Jus	27.50
Pilaw - Reis Ofen gegartes Wintergemüse	
Orchidee Winter Rindstatar Hausgemachter Sauce	29.50
Gewürz Kürbis Randen - Apfel Chutney Pommes Frites Meersalz Butter	
Gebratenes Forellen Filet von Krälligen Zitronen Butter	32.50
Pommes Mousseline Marktgemüse	

Desserts

Süssmost Crème Rosmarin	8.50
Weisses Schokoladen Mousse Zwetschgen Kompott	10.50
Schokoladen Brownie Vanille Glace Zwetschgen	11.50

**Gerne stellen wir Ihnen ein Menu mit Ihren Lieblingsgerichten zusammen.
 Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.**

In unserem Restaurant arbeiten Menschen mit einer Beeinträchtigung, damit Menschen mit unterschiedlichen Fähigkeiten ihren Platz in der Arbeitswelt finden können.

Allergien? Teilen Sie unseren Mitarbeitenden Ihre anfälligen Intoleranzen und Allergien mit.
 Alle Preise sind in Schweizer Franken angegeben und enthalten 7.7% MwSt.
 Soweit nicht anders deklariert, verwenden wir Fleisch, Fisch und Wurstwaren mit Schweizer Herkunft.