

Speisenauswahl des Winters

ab 10 Personen 01.26

„Aperitif des Abends“ mit **Glitzerrand**

--- Kirsch-Royal---

trockener Sekt mit Kirschlikör aus der Obst-Brennerei

~~~~~

### **Gruß aus der Küche**

*Kraftbrühe vom Angusrind mit Gemüse- und Fleischeinlage  
und Champignonblättchen serviert*

*Curry-Estragon-Suppe mit Einlage mit Zitronen-gewürz verfeinert  
und Kräutersahne*

\*\*\*\*\*

*Vorab serviert ---einen kleiner Salatteller der Jahreszeit*

*Schweizer Ratsherrenteller*

*mit Rind-/Schweinefiletmedaillons, Entenbraten, Grillwürstel  
Tellerrösti, Speckböhnchen und Sauce à la Bernaise*

*Filetmedaillons vom Schwein an zweierlei Sherrysoßen,  
Champignonköpfe ,dazu Kartoffelbeilage*

*Feingericht von Edelfischen, Lachsforellenfilet, Zander und Scampi  
an Estragonrahm mit Riesling vollendet, Reis-Timbale*

*Steak vom Weiderind, mit dreierlei Soßen, farbenfroh serviert*

*Entenbrust rosa gebraten auf Apfelkartoffelfächer, Rotweingewürzjus  
mit roten Trauben*

*Scheiben vom Rehrücken -rosa- an Wildrahm, mit Rotweinbirne*

**\*\*\* zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen \*\*\***

*Kartoffelbeilagen und eine Gemüseauswahl*

\*\*\*\*\*

**---- Dessert bei Bedarf vorher mitbestellen----**

*Apfelscheibe in Gewürzzucker an Bourbon – Vanilleeis, dazu  
Preiselbeersahne mit frische Früchten dekoriert*

*Schokoladenmousse auf Glühweinsöße mit Orangenfilets, Cremeeis  
frischen Früchten mit Mandelsahne serviert*

*Überraschungsdessert des Tages ----zum Winter*