

Menüvorschläge Herbst-Winter

Diese Vorschläge sollen Ihnen eine Idee geben.

Es gibt noch viele andere Möglichkeiten, Ihre Gäste kulinarisch zu verwöhnen.

In einem persönlichen Gespräch lässt sich sicher das passende Menü für Ihren Anlass finden.

Vorspeisen:

Bunter gemischter Blattsalat mit Gemüsestreifen und Kernen an sämigem Hausdressing	11.00
Knackiger Rohkostsalat, Apfel-Chilidressing, Knoblibrot	14.00
Orangen-Spinatsalat mit Baumnüssen an Honig-Chilidressing	14.00
Herbst-/Wintersalat mit gebratenen Pilzen an Honig-Senf-Dressing	16.00
Carpaccio von gebratenem Kürbis mit Eierschwämmchen	18.00
Gemüsetiramisù mit Salatbouquet	18.00
Bresaolacarpaccio mit Ofentrauben	22.00
Pikante Quittenmousse mit geräucherter Lachsforelle	22.00
Sellerie-Panna cotta mit Rotweinzwiebeln	18.00
Fenchel-Apfel-Tatar mit Currylinsen	18.00
Rassiges Kürbis-Linsencurry, Knoblibrot	18.00
Portwein-Risotto mit Steinpilzen	22.00
Zitronen-Kräuter-Risotto mit Kürbis	16.00

Suppen:

Kürbis-Kokos-Suppe	11.00
Steinpilzsuppe mit Kaffeeschaum	14.00
Rüebli- und Birnensuppe	11.00
Blumenkohl-Currysuppe	11.00
Marronisuppe mit gerösteten Haselnüssen	14.00
Sauerkrautsuppe	11.00
Apfel-Sellerie-Suppe	11.00
Pastinaken-Kräuter-Cappuccino	12.00

Fisch Vorspeisen:

Lachsforelle im Gemüse-Safransud mit Sauce Rouille	16.00
Zanderfilet gebraten auf Wirsinggemüse	18.00
Lackierte Lachsforelle mit lauwarmen Karotten	22.00

Hauptgänge:

Kräuterbraten vom Schweinsnierstück	41.00
Arista, traditioneller toskanischer Kräuterbraten mit Balsamicozwiebeln	38.00
Saftiger Kalbsrückenbraten mit Kräuterkruste	48.00
Kalbs-Saltimboccabraten	44.00
Kalbsschulterbraten mit Senfkörner und Rosmarin	39.00
Würziger Rindshuftbraten	44.00
„Suure Mocke“ klassischer Rindsschmorbraten	38.00
Saftiges Roastbeef	46.00
Rindshackbraten mit Dörrzwetschgen und Speckmantel	38.00
Osso Bucco Cremolata	36.00
Geschmorte Rindsbäggli	38.00
Klassisches Boeuf-Bourginon	36.00
Pouletragout an Senf-Kräutersauce	32.00
Rassiges Pfeffer-Rindsragout	36.00
Saftige Rindssaftplätzli nach Grossmutter's Art	34.00

Alle Fleischspezialitäten servieren wir mit buntem Marktgemüse und nach Ihrer Wahl mit Kartoffelstock mit Seeli / frische Eierspätzli / Pommes frites / Rosmarinkartoffeln / sämige Bramata oder Ribelmals-Polenta

Waldrose-Spezial

Entrecôte Café de Paris mit Pommes frites und Gemüse (bis 8P)	48.00
Käsespätzle nach Bregenzer-Wald-Art mit Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus Die Spätzle werden ganz frisch zubereitet, ein echter Schmaus!	26.00

Vegetarisch und Vegan:

Spätzli-Gemüsepfanne mit Käse überbacken, hausgemachtes Apfelmus	24.00
Kürbis-Linsencurry mit Knoblibrot	34.00
Zitronen-Kräuterrisotto mit Kürbiswürfel	34.00
Portweinrisotto mit Steinpilzen	38.00

Dessert:

Hausgemachtes Karamelköppli mit Rahm	11.00
Gebrannte Creme Grossmutter-Art	12.00
Zimtparfait mit Rotweinzwetschgen	14.00
Orangenmousse mit Schoggisauce	14.00
Leichtes Schokoladenmousse mit Schlagrahm	14.00
Zitronen-Mascarponecreme mit marinierten Trauben	16.00
Bratapfel mit Frucht-Nuss-Füllung und Vanilleeis	14.00
Schoggikuchen mit Vanilleeis und Rahm	14.00
Zimtmousse mit Orangen-Dattel-Salat	16.00
Karamalisierte Zwetschgen mit Honig-Glace	14.00
Desservariation WaldRose	18.00