

Menüvorschläge Sommer

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	10.50
Knackiger Rohkostsalat, Apfel-Chilidressing, Knoblibrot	14.00
Bunter Cherrytomatensalat mit Frühlingszwiebel, Balsamicodressing	14.00
Bunter Cherrytomatensalat, schweizer Burrata, Vanille-Estragondressing	18.00
Carpaccio von der geräucherten Lachsforelle mit Dill-Pesto	18.00
Mousse von der geräucherten Forelle, Kresse-Radieschen-Salat	16.00
Sommerliches Carpaccio mit Rohschinken und Melone	16.00
Gemüse-Tiramisù mit Salatbouquet	16.00
Zucchetticarpaccio mit geräucherte Lachsforelle oder Rohschinken	18.00
Frischkäse-Tomatenterrine mit Kräutern, Salatbouquet	16.00
Ricotta-Basilikum-Terrine, Salatbouquet	16.00

Suppen:

Tomatensuppe mit Basilikumöl	14.00
Spinat-Kräuter-Cappuccino	12.00
Erbsen-Basilikum-Suppe mit Morcheln	14.00
Kohlrabi-Kerbelsuppe	12.00
Blumenkohl-Currysuppe	11.00
Rüebli-Zitronensuppe	11.00
Kalte Gurken-Avocado-Suppe	14.00

Fisch Vorspeisen:

Lachsforelle im Gemüse-Safransud, Sauce Rouille, Crostini	16.00
Grüner Fischeintopf, viel Gemüse und Estragon, Knoblibrot	18.00
Lackierte Lachsforelle mit lauwarmen Karotten	22.00

Hauptgänge:

Kräuterbraten vom Schweinsnierstück	39.00
Arista, traditioneller toskanischer Kräuterbraten mit Balsamicozwiebeln	37.00
Saftiger Kalbsrückenbraten mit Kräuterkruste	48.00
Kalbs-Saltimboccabraten	42.00
Kalbsschulterbraten mit Senfkörner und Rosmarin	38.00
Würziger Rindshuftbraten	42.00
„Suure Mocke“ klassischer Rindsschmorbraten	38.00
Saftiges Roastbeef	44.00
Rindshackbraten mit Dörrzwetschgen und Speckmantel	36.00
Osso Bucco Cremolata	36.00
Geschmorte Rindsbäggli	36.00
Klassisches Boeuf-Bourginon	34.00
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:

Gerne bereiten wir Ihnen Vorschläge aufgrund Ihrer Wünsche und Vorstellungen

Kleine süsse Verführungen:

Hausgemachtes Karamelköppli mit Rahm	9.50
Gebrannte Creme Grossmutter-Art	10.50
Holunderblütenmousse mit Erdbeersauce	12.00
Limettenmousse mit Himbeersauce	12.00
Leichtes Schokolademousse mit Rahm	12.00
Marsala-Nektarinen mit Rosmarinrahm	14.00
Thymian-Aprikosen auf Mascarponecreme	14.00
Erdbeer-Zitronen-Schichtcreme	9.50
Erdbeer-Tiramisù im Glas	11.00
Weisses Schokolade-Panna Cotta mit Himbeersauce	12.00
Dessertvariation WaldRose	18.00
Streuselkuchen mit Himbeeren und Vanilleglace	14.00
Ricotta-Zitronentarte mit marinierten Erdbeeren	14.00