

Menüvorschläge Frühling

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	12.00
Knackiger Rohkostsalat, Apfel-Chilidressing, Knoblibrot	14.00
Marinierter grüner Spargel mit Mousse von der geräucherten Lachsforelle	18.00
Spargel-Kerbelmousse mit geräucherter Lachsforelle	18.00
Leichte Terrine von der Lachsforelle mit Avocadosalsa	18.00
Carpaccio von der geräucherten Lachsforelle mit Kresse mousse	18.00
Spargel-Tiramisù mit Salatbouquet	17.00
Gebratene grüne Spargeln mit Pinienkernen und Cherry-Tomaten	16.00
Sämiges Spargelrisotto mit gerösteten Mandeln	14.00 / 24.00 HG
Weisse und grüne Spargeln an leichter Zitronensauce	20.00 / 36.00 HG
Weisse und grüne Spargeln mit Morcheln im Lasagneblatt	22.00 / 38.00 HG

Suppen:

Spargelcremesuppe	14.00
Spinat-Kräuter-Cappuccino	12.00
Kresseschaumsüppchen	12.00
Bärlauchschaumsuppe mit Morcheln	14.00
Blumenkohl-Currysuppe	11.00
Rüebli-Zitronensuppe	11.00

Fisch:

Lachsforelle im Gemüse-Safransud mit Sauce Rouille	16.00
Gebratene Lachsforelle auf grünem Spargelsalat	22.00
Lackierte Lachsforelle mit lauwarmen Karotten	24.00

Hauptgänge:

Kräuterbraten vom Schweinsnierstück	42.00
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 Ribelmais-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	26.00
Die Spätzle werden ganz frisch zubereitet, ein echter Schmaus!	

Vegetarisch und Vegan:

Spätzli-Gemüsepfanne mit Käse überbacken, hausgemachtes Apfelmus	24.00
Chili con Quinoa	22.00
Süsskartoffel-Blumenkohl-Curry mit Basmatireis	22.00
Nudeln mit Rucola-Pesto, Zitrone und Cherrytomaten	22.00

Kleine süsse Verführungen:

Hausgemachtes Karamelköppli mit Rahm	11.50
Gebrannte Creme Grossmutter-Art	12.00
Holunderblütenmousse mit Erdbeersauce	12.00
Rhabarberkompott mit leichter Quarkcreme	9.50
Leichtes Schokolademousse mit Rahm	14.00
Quarkflan mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott	14.00
Erdbeer-Zitronen-Schichtcreme	11.00
Erdbeer-Tiramisù im Glas	12.00
Rhabarber-Semifreddo mit Rahm	12.00
Dessertvariation WaldRose	18.00
Rhabarber-Schokoladen-Tarte mit Vanilleglace	16.00
Ricotta-Zitronentarte mit Ofenrhabarber oder Vanilleeis	17.00
Quark-Rhabarber Streuselkuchen mit Vanilleeis	12.00