

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:	CHF
Bunt gemischter Blattsalat mit Gemüsestreifen und Kernen Sämiges Hausdressing	12.00
Knackiger Rohkostsalat, Apfel-Chilidressing, Knoblibrot	15.00
Marinierter grüner Spargel mit Mousse von der geräucherten Lachsforelle	17.00
Spargel-Kerbelmousse mit geräucherter Lachsforelle	19.00
Leichte Terrine von der Lachsforelle mit Avocadosalsa	18.00
Carpaccio von der geräucherten Lachsforelle mit Kresse mousse	19.00
Spargel-Tiramisù mit Salatbouquet	18.00
Gebratene grüne Spargeln mit Pinienkernen und Cherry-Tomaten	16.00
Sämiges Spargelrisotto mit gerösteten Mandeln	15.00 / 28.00 HG
Weisse und grüne Spargeln an leichter Zitronensauce	19.00 / 36.00 HG
Weisse und grüne Spargeln mit Morcheln im Lasagneblatt	22.00 / 42.00 HG
 Suppen:	
Spargelcremesuppe	14.00
Spinat-Kräuter-Cappuccino	12.00
Kresseschaumsüppchen	12.00
Bärlauchschaumsuppe mit Morcheln	16.00
Blumenkohl-Currysuppe	12.00
Rüebli-Zitronensuppe	12.00

Fisch als Vorspeise:	CHF
Lachsforelle im Gemüse-Safransud mit Sauce Rouille	18.00
Gebratene Lachsforelle auf grünem Spargelsalat	22.00
Lackierte Lachsforelle mit lauwarmen Karotten	22.00

Hauptgänge:

Kräuterbraten vom Schweinsnierstück	42.00
Arista, traditioneller toskanischer Kräuterbraten, Balsamicozwiebeln	39.00
Krustenbraten von der Schweinsschulter, rassige Aprikosensauce	42.00
Saftiger Kalbsrückenbraten mit Kräuterkruste	48.00
Kalbs-Saltimboccabraten	44.00
Kalbsschulterbraten mit Senfkörner und Rosmarin	39.00
Würziger Rindshuftbraten	45.00
„Suure Mocke“ klassischer Rindsschmorbraten	39.00
Saftiges Roastbeef	46.00
Rindshackbraten mit Dörrzwetschgen im Speckmantel	39.00
Osso Bucco Cremolata	38.00
Klassisches Boeuf-Bourginon	38.00
Pouletragout an Senf-Kräutersauce	34.00
Rassiges Pfeffer-Rindsragout	38.00
Rindssaftplätzli nach Grossmutter's Art	36.00

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	CHF
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 ganzfrisch zubereitet, ein echter Schmaus!	28.00
Vegetarisch und Vegan:	
Bohnen-Nusshackbraten	34.00
Spätzli-Gemüsepfanne mit Käse überbacken, selbstgemachtes Apfelmus	26.00
Kleine süsse Verführungen:	
CHF	
Hausgemachtes Karamelköppli mit Rahm	12.00
Gebrannte Creme Grossmutter-Art	12.00
Holunderblütenmousse mit Erdbeersauce	14.00
Rhabarberkompott mit leichter Quarkcreme	12.00
Leichtes Schokolademousse mit Rahm	14.00
Erdbeer-Holundermousse, Rahm	14.00
Erdbeer-Zitronen-Schichtcreme	12.00
Erdbeer-Tiramisù im Glas	12.00
Rhabarber-Semifreddo mit Erdbeeren und Rahm	16.00
Dessertvariation WaldRose	21.00
Rhabarber-Schokoladen-Tarte mit Vanilleglace	16.00
Ricotta-Zitronentarte mit Ofenrhabarber oder Vanilleeis	16.00
Quark-Rhabarber Streuselkuchen mit Vanilleeis	15.00