WALDROSE
RESTAURANT
FÜR BESONDERE ANLÄSSE

# Menüvorschläge Herbst-Winter 26/27

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 Kerne<br>Sämiges Hausdressing | 12.00 |
| Knackiger Rohkostsalat, Apfel-Chilidressing, Knoblibrot | 15.00 |
| Orangen-Spinatsalat mit Baumnüssen an Honig-Chilidressing | 15.00 |
| Herbst-/Wintersalat mit gebratenen Pilzen an Honig-Senf-Dressing | 18.00 |
| Carpaccio vom gebratenen Kürbis mit Eierschwämmchen | 22.00 |
| Gemüsetiramisù mit Salatbouquet | 19.00 |
| Bresaolacarpaccio mit Ofentrauben | 24.00 |
| Pikante Quittenmousse mit geräucherter Lachsforelle | 22.00 |
| Sellerie-Pannacotta 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 | 18.00 |

WALDROSE
RESTAURANT
FÜR BESONDERE ANLÄSSE

| **Suppen:** | **CHF** |
|---|---|
| Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen | 12.00 |
| Steinpilzsuppe mit Kaffeeschaum | 17.00 |
| Rüeblisuppe mit Birne | 12.00 |
| Blumenkohl-Currysuppe | 12.00 |
| Marronisuppe mit gerösteten Haselnüssen | 16.00 |
| Rieslingsuppe | 14.00 |
| Apfel-Selleriesuppe | 12.00 |
| Pastinaken-Kräuter-Cappuccino | 12.00 |

| **Fisch Vorspeisen:** | |
|---|---|
| Lachsforelle im Gemüse-Safransud mit Sauce Rouille | 18.00 |
| Zanderfilet gebraten auf Wirsinggemüse | 22.00 |

WALDROSE
RESTAURANT
FÜR BESONDERE ANLÄSSE

| **Hauptgänge:** | **CHF** |
|---|---|
| Kräuterbraten vom Schweinsnierstück | 44.00 |
| Arista, traditioneller toskanischer Kräuterbraten mit Balsamicozwiebel | 39.00 |
| Krustenbraten von der Schweinsschulter, rassige Aprikosensauce | 42.00 |
| Saftiger Kalbsrückenbraten mit Kräuterkruste | 48.00 |
| Kalbs-Saltimboccabraten | 46.00 |
| Kalbsschulterbraten mit Senfkörnern und Rosmarin | 41.00 |
| Würziger Rindshuftbraten | 45.00 |
| „Suure Mocke“ klassischer Rindsschmorbraten | 42.00 |
| Saftiges Roastbeef | 46.00 |
| Rindshackbraten mit Dörrzwetschgen und Speckmantel | 42.00 |
| Osso Bucco Cremolata | 38.00 |
| Klassisches Boeuf-Bourginon | 39.00 |
| Pouletragout an Senf-Kräutersauce | 34.00 |
| Rassiges Pfeffer-Rindsragout | 39.00 |
| 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

WALDROSE
RESTAURANT
FÜR BESONDERE ANLÄSSE

| **Waldrose-Spezial** | **CHF** |
|---|---|
| Entrecôte Café de Paris mit Pommes frites und Gemüse (bis 8P) | 52.00 |
| Käsespätzle nach Bregenzer-Wald-Art mit Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus<br>Die Spätzle werden ganz frisch zubereitet, ein echter Schmaus! | 32.00 |

**Vegetarisch und Vegan:**

| | |
|---|---|
| Bohnen-Nusshackbraten | 36.00 |
| Spätzli-Gemüsepfanne mit Käse überbacken, hausgemachtes Apfelmus | 32.00 |
| Kürbis-Linsencurry mit Knoblibrot | 36.00 |
| Zitronen-Kräuterrisotto mit Kürbiswürfel | 36.00 |

WALDROSE
RESTAURANT
FÜR BESONDERE ANLÄSSE

| **Dessert:** | **CHF** |
|---|---|
| Hausgemachtes Karamelköpfli mit Rahm | 14.00 |
| Gebrannte Creme Grossmutter-Art | 14.00 |
| Zimtparfait mit Rotweinzwetschgen | 18.00 |
| Orangenmousse mit Schoggisauce | 16.00 |
| Leichtes Schokoladenmousse mit Schlagrahm | 16.00 |
| Zitronen-Mascarponecreme mit marinierten Trauben | 16.00 |
| Bratapfel mit Frucht-Nuss-Füllung und Vanilleeis | 16.00 |
| Schoggikuchen mit Vanilleeis und Rahm | 16.00 |
| Zimtmousse mit Orangen-Dattel-Salat | 18.00 |
| Karamellisierte Zwetschgen mit Honigparfait | 16.00 |
| Dessertvariation Waldrose | 24.00 |