

Menüvorschläge Herbst-Winter

Vorspeisen:

Bunter gemischter Blattsalat mit Gemüsestreifen und Kernen 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	21.00
Gemüsetiramisù mit Salatbouquet	19.00
Bresaolacarpaccio mit Ofentrauben	24.00
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	18.00

Suppen:

Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen	12.00
Steinpilzsuppe mit Kaffeeschaum	15.00
Rüebli- und Birnensuppe	12.00
Blumenkohl-Currysuppe	12.00
Marronisuppe mit gerösteten Haselnüssen	14.00
Sauerkrautsuppe	12.00
Apfel-Sellerie- und Petersiliensuppe	12.00
Pastinaken-Kräuter-Cappuccino	12.00

Fisch Vorspeisen:

Lachsforelle im Gemüse-Safransud mit Sauce Rouille	18.00
Zanderfilet gebraten auf Wirsinggemüse	21.00
Lackierte Lachsforelle mit lauwarmen Karotten	22.00

Hauptgänge:

Kräuterbraten vom Schweinsnierstück	42.00
Arista, traditioneller toskanischer Kräuterbraten mit 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 und 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

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!	28.00

Vegetarisch und Vegan:

Bohnen-Nusshackbraten	34.00
Spätzli-Gemüsepfanne mit Käse überbacken, hausgemachtes Apfelmus	26.00
Kürbis-Linsencurry mit Knoblibrot	36.00
Zitronen-Kräuterrisotto mit Kürbiswürfel	36.00

Dessert:

Hausgemachtes Karamelköpfli mit Rahm	12.00
Gebrannte Creme Grossmutter-Art	12.00
Zimtparfait mit Rotweinzwetschgen	16.00
Orangenmousse mit Schoggisauce	16.00
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
Karamellisierte Zwetschgen mit Honig-Glace	16.00
Dessertvariation Waldrose	21.00