



Menuvorschläge

Gerne überreichen wir Ihnen einige Menu-Vorschläge und beraten Sie auf Wunsch gerne bei einer Menübesprechung. Anregungen sind willkommen!

Es wäre schön, Sie bei uns verwöhnen zu dürfen.

Herzliche Grüsse

*Familie Lancker
mit Team*

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

* * * * *

- Hotel** 8 Doppelzimmer und 6 Einzelzimmer
Um frühzeitige Reservation wird gebeten.
- Blumen und Deko** Eine einfache Dekoration ist in unseren Preisen inbegriffen (bis 30 Personen).
Gerne empfehlen wir unsere Floristin.
- Musik & Unterhaltung** Wir vermitteln Ihnen Musiker und Unterhaltung je nach Bedarf.
- Personenzahl
& Bestellungen** Die genaue Personenanzahl ist bis 48 Stunden vor dem Anlass bekannt zu geben.
Sie gilt als Grundlage für die Fakturierung. Es wird die zuletzt angegebene Anzahl
Personen verrechnet, ausgenommen die effektive Personenanzahl ist höher.
- Fleischwaren** Wir beziehen unsere Fleischwaren nach Möglichkeit von Metzgern aus der Region.
Die Herkunft des Fleisches geben wir Ihnen gerne bekannt. Auf Ihren Wunsch
deklarieren wir den Lieferanten oder das Herkunftsland auf der Menükarte.
Lieferanten: Breitenmoser Teufen, Heis Walzenhausen
Bedenken Sie, dass gutes Fleisch gelagert sein will. Gute Qualität kann nur bei
frühzeitiger Menubestellung garantiert werden.
- Fakturierung** Die Fakturierung Ihres Anlasses erfolgt gegen Barzahlung oder Rechnung, zahlbar
30 Tage rein netto. EC-Direct und Post-Card sind nach Absprache akzeptiert.
- Parkplätze** Grosser öffentlicher gratis Parkplatz hinter dem Haus vorhanden, ca 150 Plätze.
Parkgarage in 300 Meter Entfernung, bei Sportanlagen Landhaus
- Anreise per Bahn** Planen Sie Ihr Bankett oder Seminar mit einer Zugfahrt mit den Appenzellerbahn.

APERITIF VORSCHLÄGE

* * * * *

Klassisch

Schweizer Weisswein nach Ihrer Wahl,
Orangensaft und Mineralwasser

Preis nach Verbrauch

Italienisch

Martini, Campari, Cynar
Orangensaft und Mineralwasser

Hit's

Cüpli Holunder (Prosecco mit Holunderblütensirup)
Kir Royal (Champagner mit Cassis),
Hugo (Prosecco, Holunderblütensirup, frische Minze und Mineral)
Violetta (Prosecco mit Lavendelsirup und Rosmarinzweig)

Bowlen

Diverse Bowlen je nach Saison

Häppchen

Chääsflade mit oder ohne Zwiebeln

pro Person Fr. 6.50

Blätterteiggebäck

pro Person Fr. 4.00

Canapés/gefüllte Baguettes

pro Stück Fr. 3.90

Mini-Chüechli (Mini-Pizze, Spinat-, Chäschüechli)

pro Stück Fr. 2.80

Pommes Chips, Salzstengeli und Nüssli werden

von uns offeriert.

Apéro Riche oder Steh-Apéro je nach Wunsch und Absprache

VORSPEISEN

* * * * *

Suppen

Zu den Menus stehen Ihnen folgende hausgemachte Suppen zur Auswahl:
(sofern eine Suppe im Menu erwähnt ist)

Consommé mit Flädli

Consommé mit Gemüsestreifen

Consommé "Royal", mit Eierstich

Kraftbrühe mit Sherry und Blätterteig-Käsestängel (plus Fr. 3.00)

Tomatencrème

Crème "Nelusko", Geflügelcrème mit gerösteten Haselnüssen

Lauchcrème

Marronicrème mit Pistazienrahm

Zucchini crème

Steinpilzcrème

Maiscrème

Vorspeisen

Mostbröckli Carpaccio Fr. 18.00
mit Appenzeller Käse, Baumnüsse und Eierschwämmli

Hausgemachte Nudeln Fr. 16.00
mit Steinpilzen und Rahm

Rauchlachs-Carpaccio mit Zitronenpfeffer und Olivenöl Fr. 19.50
mit Butterbrioche

Vitello Tonnato, zart gegartes Kalbfleisch Fr. 21.00
mit Thunfischsauce und Kapern

Melone mit Parmaschinken Fr. 14.50

Terrinen und Pasteten nach Wahl ab Fr. 14.00
(Wild, Kalbfleisch, Fisch, Gänseleber etc)

Zanderfilet an Estragon-Weissweinsauce Fr. 21.00
mit Basmatireis

Frische Spargeln (grün oder weiss nach Saison-Angebot)
bis Mai aus dem Ausland, danach aus dem Rheintal.
mit Rauchschinken, gratiniert, Sauce Maitaise, Hollandaise usw.
Preis auf Anfrage

TRADITIONELLE MENUS

* * * * *

Poulet

- | | | | |
|---|--|---|---|
| 1 | Salat
Pouletbrüstchen mit frischem
Rosmarin gebraten
Spaghetti
Broccoli
Fr. 23.50 | 3 | Suppe
Gemischter Salat
Pouletbrüstchen Madras Style
an rassistiger Currysauce mit
Früchten
Nussreis
Fr. 32.00 |
| 2 | Suppe
Salat
Pouletgeschnetztes Stroganoff
Bratkartoffeln
Bohnen
Fr. 29.00 | | |

Schwein

- | | | | |
|---|---|------|---|
| 4 | Heisser Ofen-Fleischkäse
Kartoffelsalat
Fr. 18.00 | 10 | Suppe
Schweinsbraten
frischer Rosmarin
Pommes Croquettes
Gemüse garnitur
Fr. 27 |
| 5 | Heisser Beinschinken
Kartoffelsalat oder Kartoffelgratin
oder mit gemischtem Salat
Fr. 21.50 | 11 | Salat
Piccata (Schwein)
Spaghetti Napoli
Gemüse garnitur
Fr. 27.50 |
| 6 | Salat
Schweinsvoren mit Estragon
und Champignons
Polenta oder Kartoffelstock
Fr. 22.00 | 12 | Salat
Schweinssteak Peperonata
Tagliatelle
Gemüse garnitur
Fr. 32.00 |
| 7 | Suppe
Schweinsgeschnetztes Zürcher Art
Rösti
Fr. 23.50 | 13 | Gerstensuppe
Appenzeller Schweinscarrébraten
gefüllt mit Kalbsbrät,
Pistazien und Mostbröckli
Chnöpfli
Bohnen
Fr. 32.00 |
| 8 | Salat
Paniertes Schweinsschnitzel
Pommes frites
Gemüse
Fr. 23.50 | 14 | Suppe
Salat
Schweincarré Schweden Art
Kartoffelgratin
Blattspinat und Tomate
Fr. 42.50 |
| 9 | Gemischter Salat
Schweinssteak mit Kräuterbutter
Pommes frites
Gemüse
Fr. 25.00 | 14.2 | Suppe
Gemischter Salat
Schweinsfilet an Cognac-
Senfsauce
Spätzli
Broccoli mit Mandeln
Fr. 49.50 |

Kalb

- | | | | |
|----|--|----|---|
| 15 | Suppe
Salat
Kalbsragoût mit Eierschwämmli
Nudeln
Misch-Gemüse
Fr. 38.50 | 18 | Minestrone Ticinese
Gemischter Salat
Ossobucco Cremolata
Safranrisotto
Gemüse garnitur
Fr. 46.50 |
| 16 | Suppe
Salat
Gefüllte Kalbsbrust
Pommes Croquettes
Gemüse garnitur
Fr. 36.00 | 19 | Suppe
Gemischter Salat
Cordon-bleu vom Kalb
Pommes frites
Gemüse garnitur
Fr. 48.00 |
| 17 | Suppe
Gemischter Salat
Zürcher Geschnetzeltes
(Kalbfleisch und frische
Champignons)
mit feiner Butterrösti
Fr. 44.50 | 20 | Suppe
Gemischter Salat
Glacierter Kalbsbraten
mit Steinpilzen
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur
Fr. 49.50 |

Rind

- | | | | |
|----|---|----|---|
| 21 | Gemischter Salat
Rindsgeschnetzeltes an
Rotweinsauce
Nudeln
Bohnen
Fr. 27.00 | 23 | Suppe
Salat
Gespickter Rindsschmorbraten
An Merlotsauce
Nudeln oder Kartoffelstock
Gemüse garnitur
Fr.39.80 |
| 22 | Suppe
Salat
Hausgemachter Hackbraten
(Rind und Schwein)
Hörnli
Bohnen
Fr. 29.00 | 24 | Suppe
Gemischter Salat mit gerösteten
Nüssen
Roastbeef à l'Anglaise
Sauce Béarnaise
Pommes Berny
Gemüse garnitur
Fr. 52.00 |

Lamm und Kaninchen

- | | | | |
|----|---|----|---|
| 25 | Suppe
Gemischter Salat
Lammgigot an Rosmarinjus
mit Lyoner Kartoffeln
Grüne Bohnen
Fr. 46.50 | 26 | Suppe
Gemischter Salat
Kaninchenrückenfilet
an Morchelsauce
Pommes Dauphine
Gemüse garnitur
Fr. 54.00 |
|----|---|----|---|

BUFFETS

* * * * *

Salatbuffet	ab 12 Personen	Fr. 16.00
Vorspeisenbuffet	ab 20 Personen	Fr. 25.00
Appenzeller –Spezialitäten-Buffet mit Desserts	ab 25 Personen	Fr. 65.50
Galabuffet (kalt u. warm)	ab 20 Personen	ab Fr. 85.00
Dessertbuffet min. 15 Süsßspeisen	ab 20 Personen	Fr. 16.50

Appenzeller Spezialitäten - Buffet

Chaats:

Mostbröckli • Rohess-Speck • Chääsflade • Mostbröckli-Carpaccio • Diverse Salate
• Appenzeller Pantli • Diverse Brote • Käse
(kann auf Wunsch auf Teller serviert werden!)

Soppe:

wird serviert!
Gemüsesoppe mit Dinkli / Brotsoppe mit Chümi / Gerstesoppe / Chabissoppe /
Bärlauchsoppe (bis ca. Juni)

Warmes:

Südworscht • Knaacker ond Schöblig • Bein-Schinken im Brotteig • Südfleisch mit
Soppegmües • Tüüfner - Piccata • Landsgmend-Spiessli • Chüngel-Vresse
• Poulet • Gfüllti Chalbsbroscht • Chalbs- ond Schwinsbrote • Gitzzi-Chüechli
(saisonal) • Alte Maa • Chääs-Maggerone • Chnöpfli mit Zwibbleschweizi
• Eppelmües • Bohne ond Rüebli

Süsses:

Bachschnette mit Eppelmües • Berawegge • Oepfelchüechli • Chääs • Vanillesoese
• Brennti Creme • Zimmetglace ond Rotwy-Zwetschge • Frochtsaloot • Biberflade
• Husgmachtli Mereng ond Rahm • Bereflade • Zimmetflade

Diese Liste kann unvollständig sein und gilt erst ab 30 Personen.

Das volle Angebot wird zum Preis von Fr. 65.00 angeboten,
leicht reduziert ist es ab Fr. 55.00 erhältlich.

Wir empfehlen Ihnen dazu Appenzeller Weine aus dem Appenzeller Weiler
Wienacht-Tobel im Vorderland von Schmid-Wetli Berneck:
weiss: Landsgmendwy rot: Wienachtswy

DESSERTS

* * * * *

Caramelköppli mit Rahm	Fr.	7.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	Fr.	9.00
Früchtekuchen hausgemacht	Fr.	6.00
Zwetschgenstrudel mit Vanilleglacé	Fr.	9.50
Weisses Mousse au Chocolat mit caramelisierten Bananen	Fr.	9.80
Mousse au Chocolat Blanc et Noir	Fr.	9.80
Gefüllter Apfel in Calvadoscrème	Fr.	9.80
Birne Belle Hélène mit Vanilleglacé und Chocolatsauce	Fr.	9.50
Charlotte Royale	Fr.	9.80
Verschiedene Coupesab	Fr.	8.50
Torten oder Eistorten ab	Fr.	5.00
Sorbets mit Spirituosen nach Wahl	Fr.	10.80
Champagner-Sorbet	Fr.	12.80
Eiskaffee	Fr.	8.00
Ananascarpaccio mit Bourbon-Vanilleglace	Fr.	9.50
Frischer Fruchtsalat	Fr.	8.50
Erdbeeren mit Rahm (Saison)	Fr.	7.70
Coupe Romanoff (Saison)	Fr.	9.50
Appenzeller Biberfladenparfait mit Rotweinzwetschgen	Fr.	10.50
Dessertteller mit Früchten	Fr.	15.00

weitere Desserts sind auf Anfrage erhältlich

Kindermenüs

Bouillon mit Flädli	Fr.	5.00
Globi-Teller paniertes Schweinsplätzli mit Rüeblü und Pommes frites	Fr.	15.00
Schlumpf-Teller Ravioli mit Tomatensauce	Fr.	12.00
Dagobert-Teller Kalbsrahmschnitzeli mit Rüeblü und Nüdeli	Fr.	17.00
Asterix-Teller Pouletbrüstchen mit Rüeblü und Pommes frites	Fr.	15.00
Popeye-Teller Chicken-Nuggets mit Rüeblü und Pommes frites	Fr.	15.00
zum Dessert eine gemischte Glace nach Wunsch oder ein Caramelchöpfli	Fr.	5.00

MENUS FESTLICH UND GEPFLEGT

* * * * *

Menu A

Consommé Bavaoise

* * *

Hausgemachte Spinatnudeln mit Steinpilzen

* * *

U.S. Entrecôte am Stück gebraten

Sauce Cabernet-Sauvignon mit Estragon

Kartoffelzöpfchen und eine schöne Gemüse garnitur

* * *

Warme Crêpes mit Orangen und Ananas an Cointreausauce

* * *

Menu B

Maisrahmsuppe mit Pouletbruststreifen

* * *

Gemischter Salat

* * *

Schweinsfilet an feiner Morchelsauce

Camargue-Reis und eine schöne Gemüse garnitur

* * *

Beerengratin mit Mandelglacé

* * *

Menu C

Mostbröckli-Carpaccio

* * *

Consommé Madrilène

* * *

Salmtranche auf Blattspinat an Sauce Mousseline

* * *

Kalbsnierstück an Orangen-Portweinjus

Pommes Rosettes und eine reiche Gemüse garnitur

* * *

Kleines Dessertbuffet

* * *

Menu D

Consommé Royal

* * *

Zanderfilet pochiert an Estragon-Weissweinsauce

* * *

Saisonsalat

* * *

Kaninchenrückenfilet mit Eierschwämmli an Marsalajus

Spätzli und eine Gemüse garnitur

* * *

Dessertteller mit Sorbets

* * *

Menu E

Mosaik von Seezunge, Salm und Riesencrevetten

* * *

Blattsalat mit gerösteten Nüssen und Croûtons

* * *

Trois Filets Gourmet (Rind, Kalb, Schwein)

Pommes Croquettes, Nüdeli und Reis

Gemüse garnitur

* * *

Desserts und Käse vom Wagen

(oder kleines Dessertbuffet ab 20 Personen)

* * *

Menu F

Rauchlachs-Carpaccio mit Zitronenpfeffer und Olivenöl

Tomatencreme Portugaise

Mailänder Safranrisotto mit Prosecco

Zartes Rindsfilet am Stück rosa gebraten

an einer würzigen Sauce

mit Cabernet-Sauvignon, Schalotten, rosa Pfeffer und frischen Kräutern

Pommes Dauphine

Gemüsebouquet

Charlotte Russe mit Himbeersauce

APPENZELLER - MENUS

Menu G

Gmüessoppe mit Flädli

E chli Salot mit brötletem Rauchspeck

Tüüfner Piccata

Schweinssteak mit Mostbröckli und Brät, mit Käse und Ei gebraten

Spinatspätzli

Chruutwickel ond glasierti Rüebli

Epfelchüechli ond Bacheschnette mit Vanillsoose

Menu H

Appenzeller Chäs-Lauchchüechli

Eierschwämmli rahmsoppe

E chli Salot

Pouletbroscht Hansjogg

annere rassige Senf-Chrüütersauce

Hörnli

Bohne ond Rüebli

Biberflade - Parfait mit Rotwyzwetschge

Menu I

Appenzeller Moschtbröckli mit Berewegge ond Chääs

Südfleischsoppe mit Gmües

Chalbsgschnetzlets "Lindehügel"

mit Schinkestreifli ond Chrüüter

Röschti

warme Zwetschgekueche mit Zimmetglace

S O M M E R - G E N Ü S S E (bis Ende September)

* * * * *

Menu K

Mediterrane Gemüseterrine mit Tomatencoulis
* * *

Karotten-Ingwersüppchen
* * *

Salmtranche pochiert an Proseccosauce
* * *

Kalbssteak mit frischen Eierschwämmchen
Nudeln mit Butterbrösmeli
Gemüse garnitur
* * *

Marinierte Kirschen mit Bourbon-Vanilleglace
* * *

Menu L

Melone mit Rohschinken
* * *

Penne mit Steinpilzen
* * *

Sommersalat
* * *

Gebratenes Poulardenbrüstchen
mit Frischkräuter-Schalottensauce
neue Bratkartoffeln
Broccoli
* * *

Himbeer-Parfait mit Riesling-Sabajon und Prussiennes
* * *

G E B U R T S T A G S M E N U S

* * * * *

Steinbock

22.12.- 20.01.

Der Steinbock ist ein ausgesprochener Geniesser der Gastlichkeit. Seine Willensstärke, Nüchternheit und sein Pflichtbewusstsein charakterisieren den Steinbock-Geborenen. Sein Menu soll weder spartanisch noch allzu luxuriös sein

Crêpes mit Steinpilzen und Parmesan
* * *

Kartoffel-Majoransuppe
* * *

Saisonsalat
* * *

Mais-Poulardenbrüstchen an Estragon-Senfsauce
Polentaschnitten
Gemüse garnitur
* * *

Zitronenmousse mit Mandarinensalat
* * *

Wassermann

Er ist 21.01. - 19.02

Der Wassermann mag's futuristisch, er ist experimentierfreudig, auch in der Küche. Optimist, spontan und idealistisch. Sein Essen - delikate, leicht und raffiniert.

Lauch-Kartoffelcrèmesuppe mit Lachsquenelles
* * *

Blattsalat mit Crostini und Aceto Balsamico
* * *

Limonensorbet mit Cassis-Schaumwein
* * *

Schweinsfilet mit Dörrfrüchte-Ingwerkruste
Gnocchi Romaine
kleines Gemüsebouquet
* * *

Birnen-Jalousie mit hausgemachter Zimtglace
* * *

Fisch

20.02. - 20.03.

Der Fisch liebt das Raffinierte. Er ist für viele Überraschungen gut, ein grosszügiger Gastgeber und anregender Gast. Er mag Gerichte mit Wein zubereitet. Fischgeborene sind Künstler, Mystiker, aber auch Illusionisten.

Seezungenfiletröllchen
mit Artischockenherzen und Safran-Noilly-Prätsauce
* * *

Salat-Variation mit Parmesan und Bresaola
* * *

Kalbsschnitzel mit frischen grünen Spargeln
Sauce Hollandaise
Champagnerrisotto
* * *

Tarocco-Orangensalat mit Eiercognacparfait

Widder

21.03. bis 20.04.

Der Widder - ein Draufgänger. Er strahlt eine ganz besondere Tatkraft aus. Das Feuer ist das Element des Wagemutigen. Der Widder schätzt kräftige Gewürze:

Geflügelcremesuppe mit Madras-Curry
* * *

Lauwarmer Spargelsalat mit gebackenen Riesencrevetten
* * *

U.S. Rindsfilettranche
an Rotwein-Estragonsauce mit grünem Pfeffer
Wildreis mit Kräutern
Gemüse garnitur
* * *

Erdbeer Parfaitglacé mit Vanille-Rhabarberkompott
* * *

Stier

21.04. bis 20.05.

Der Stier - ein grosser Feinschmecker. Venus, dem Schaum des Meeres entstiegen, ist die Göttin der Liebe, Schönheit und des Frühlings. Sie beherrscht und zähmt den kraftvollen Stier. Er verkörpert Anmut, Lebensgenuss und Harmonie.

Spargelrisotto mit Champagner
* * *

Feine Bärlauchrahmsuppe
* * *

Kalbsschnitzel mit frischen Morcheln – wenn erhältlich!
Neue Bratkartoffeln
Junges Gemüse
* * *

Erdbeeren „Orientale“ mit Orangen und Mandelglacé
* * *

Zwilling

21.05. bis 21.06.

Der Zwilling sucht Abwechslung. Er hat immer wieder Appetit auf Neues: Nichts kann dem Zwilling zu ausgefallen, zu gewagt sein beim Essen. Er liebt Unterhaltung bei Tisch, zu der er meist auch brillant seinen Teil beiträgt. Er ist voller Ideen, neugierig und lebhaft.

Räucherlachs-Cantadou-Mousse mit warmem Brioche
* * *

Saisonsalat mit Kräutercroûtons
* * *

Schweinsfilet am Stück gebraten
an einer Sauce aus grünem Pfeffer,
Meauxsenf und frischen Kräutern
Pommes Croquettes und Gemüse garnitur
* * *

Hausgemachtes Waldmeisterparfait mit marinierten Kirschen
* * *

Krebs

22.06. bis 22.07

Auf kein anderes Sternzeichen trifft das englische Sprichwort "My home is my castle" so zu wie auf den Krebs. Er liebt die Familie und sein Zuhause über alles, kann aber auch ausgezeichneter Gastgeber sein.

Melonencocktail mit rotem Portwein

* * *

Tomatensuppe mit Basilikum und Mascarpone

* * *

Blattsalat an Distelöl-Estragonsauce

* * *

Kaninchenfilet mit Steinpilzen und Sauce Marsala

Pommes Rosettes und eine Sommer-Gemüsegarntur

* * *

Himbeermousse und Limonen-Ingwerparfait mit Aprikosensauce

Löwe

23.07. bis 23.08.

Der Löwe entfaltet Pracht und Herrlichkeit, Bescheidenheit gehört nicht unbedingt zu den Tugenden des Löwen. Er liebt das Mondäne. Er legt Wert auf einen gepflegten Lebensstil und dies auch im Kulinarischen.

Lachsforellenterrine mit Minzesauce

* * *

Italienisch gemischter Salat

* * *

leicht geräuchertes Poulardenbrüstchen mit Rosmarin gebraten

* * *

Champagnersorbet

* * *

Kalbsfiletmedaillons mit frischen Eierschwämmli

an Chasselasrahmsauce

Basilikumnudeln und eine schöne Gemüsegarntur

* * *

Crêpes mit Aprikosen und Mandelglace

Jungfrau

24.08. bis 23.09

Bei Jungfrauen hat man das Gefühl, dass sie ständig Vorbereitungen für etwas treffen und dies mit solcher Exaktheit, dass das Ziel zwangsläufig erreicht werden muss. Jungfrauen lieben die Geselligkeit.

Kalbfleischterrine mit Brioche und Sauce Cumberland

* * *

Sellerie-Lauchcreme mit Eierschwämmli

* * *

Saisonsalat mit gerösteten Nüssen und Trauben

* * *

Hirsch-Entrecôte am Stück gebraten

an Weichsel-Sherryrahmsauce

Spätzli und ein Gemüsebouquet

* * *

Herbstliche Dessert-Variation

Waage

24.09. bis 23.10

Charme hat die Waage zum Verschenken, und in Gesellschaft wird sie kaum übersehen. Sie ist glücks- und genussfähig, idealistisch, kämpferisch, gefühlvoll, aber nicht überschwenglich. Sie liebt die Schönheit, Kunst und einen guten Lebensstil.

Herbstliche Vorspeisen-Variation

dazu ein Cüli Prosecco

* * *

Pariser Lauchsuppe

* * *

U.S. Entrecôte double " Lucullus "

mit Butter-Rotweinschaumsauce überbacken

Pommes Berny

Gemüsebouquet

* * *

Zwetschgensorbet mit Zimtapfelschnitzen

* * *

Skorpion

24.10. bis 22.11.

Skorpione werden geliebt oder gehasst, gleichgültig lassen sie niemanden. Das Geheimnisvolle und Unerforschte zieht den Skorpion an und für viele ist er selbst von Geheimnis umhüllt. Die Skorpionfrau gilt als geborene Femme fatale.

Appenzeller Wildterriner mit Preiselbeer-Chutney (nur in der Saison)

Blattsalat mit sautierten Apfelscheiben und gerösteten Kürbiskernen

Hausgemachte Rindskraftbrühe mit Eierstich

Kalbscarré vom Ofen (bei Niedertemperatur gegart) mit Steinpilzrahmsauce
Gnocchi Romaine

Saisongemüse garnitur und glacierte Marroni

Hausgemachtes Birnentörtchen mit Zimtglacé

Schütze

23.11. bis 21.12.

Kein Horizont ist zu fern, kein Land zu weit, kein Erdteil zu ablegen für den kühnen Schützen und die abenteuerlustige Schützendame. Beweglichkeit im körperlichen sowie geistigen Sinn ist ihnen angeboren, ihr Glück liegt " in der Ferne ". Der Schütze mag exotische Speisen und Wild ebenso wie französische und italienische Weine. Als angenehmer Gast weiss der weitgereiste Schütze Tafelfreuden zu würdigen und ertragen!

Saisonsalat mit geräucherter Entenbrust

Tessiner Marronicremesuppe mit Pistazienrahm

Lachsforellenfilet auf Fenchelbett
an Chardonnay-Safransauce

Kalbshaxe am Stück mit Tessiner Merlot
Risotto mit Steinpilzen und ein Gemüsebouquet

Lebkuchenparfait an Hagebuttensauce

Preise

A	Fr.	74.00
B	Fr.	69.50
C	Fr.	95.00
D	Fr.	77.00
E	Fr.	98.00
F	Fr.	92.50
G	Fr.	57.50
H	Fr.	61.50
I	Fr.	63.50
K	Fr.	85.50
L	Fr.	62.50
Steinbock	Fr.	63.00
Wassermann	Fr.	70.00
Fisch	Fr.	86.50
Widder	Fr.	79.50
Stier	Fr.	74.50
Zwilling	Fr.	73.00
Krebs	Fr.	71.50
Löwe	Fr.	92.00
Jungfrau	Fr.	78.00
Waage	Fr.	85.00
Skorpion	Fr.	87.00
Schütze	Fr.	78.00

Sämtliche Preise sind in CHF inkl. MwSt. - gültig 2018
071 335 0 737 info@hotelzurlinde.ch