



# *Bankettkarte*

## *Winter*

## Salat

|  |       |
|--|-------|
| Winterlicher Blattsalat  | 9.00  |
| Gemischter Salat   | 12.00 |
| Nüsslersalat mit oder ohne, mehr oder weniger<br>Brotcrutons, Ei und Speck | 14.00 |



## Suppen

|  |       |
|--|-------|
| Pastinakencrèmesuppe mit Etzelkofer Baumnussöl | 9.00  |
| Weinsuppe mit Blätterteigstange                | 11.00 |
| Kürbissuppe mit Rahm                           | 8.50  |



## Vorspeisen

|  |       |
|--|-------|
| Kartoffelgnocchi an Baumnuss, Ruccola-Pesto und Gemüse | 16.00 |
| Weissweinsrisotto mit Pilzen und Gemüse                | 14.00 |
| Bruschette mit Steinpilzen                             | 11.00 |
| Wildterrinen mit Rehrückenfilet und Pastinakensalat    | 19.00 |

### Deklaration:

- Unser Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Widmer in Grossaffoltern, 1A Qualität.  
Alle anderen Produkte werden wenn möglich, von regionalen Produzenten bezogen.  
Brot, Teigwaren und Desserts werden von uns selbst hergestellt

Allergikerinnen und Allergiker sowie Personen mit Lebensmittelunverträglichkeiten,  
Vegetarier oder Veganer werden auf Anfrage beraten, wir finden immer eine Lösung.

## ☞ Hauptgänge ☞

☞ „Chez-nous“ (ab 2 Personen)

Rinds Entrecôte (180gr), serviert im „Pfännli“  
mit hausgemachter Café-de-Paris-Sauce

|               |       |
|---------------|-------|
| pro Person    | 46.00 |
| 250gr.        | 55.00 |
| weitere 50gr. | +8.00 |



|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| ☞ Hausbratwurst an Zwiebelsauce | 23.00 |
| ☞ Hackbraten an Rahmsauce       | 21.00 |
| ☞ Schweinsschnitzel paniert     | 23.00 |



|   |       |
|---|-------|
| ☞ Schweins-Cordon Bleu mit Hinterschinken und Greyerzerkäse | 32.00 |
| ☞ Rindsstroganoff von der Huft mit Creme Fraiche            | 39.00 |
| ☞ Kalbsschnitzel von der Nuss, Limettenjus                  | 46.00 |
| ☞ Schweinsfilet an Thymianjus                               | 36.00 |
| ☞ Braten von Kalbs-, Schweinsnierstück mit Pilzrahmsauce    | 41.00 |
| ☞ Rindsfilet an Sauce Bernaise                              | 56.00 |
| ☞ Rehpfeffer mit Rotkraut                                   | 34.00 |

## ☞ Fisch ☞

|  |       |
|--|-------|
| ☞ Winterkabeljau gebraten mit Mayo-Knoblauch-Honigkruste | 39.00 |
| ☞ Zander gebraten an weissweinsauce                      | 41.00 |

## ☞ Vegetarisch ☞

|  |       |
|--|-------|
| ☞ Kürbispiccata mit reichhaltigem Gemüse | 24.00 |
| ☞ Hülsenfrüchtevariation mit Gemüsecurry | 29.00 |
| ☞ Demeter-Grillkäse aus Iffwil           | 32.00 |

Wählen Sie dazu folgende Beilage:

Pommes frites, Kroketten, Spätzli, Rösti, Risotto, Kartoffelgratin oder Reis.

Im Preis inbegriffen ist eine Kelle Gemüse.



. Kleine Portionen kosten CHF 5.00 weniger.

## ☞ Süsses und Glace ☞

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| ☞ Panna Cotta mit warmen Zwetschgen | 11.00 |
| ☞ Schokoküchlein mit Vanilleglace   | 12.00 |
| ☞ Crema Catalana mit Mandarinsorbet | 12.00 |
| ☞ Rössli Dessert Variation          | 14.00 |

|   |       |
|---|-------|
| ☞ Erdbeer, Chocolat, Vanille, Mocca, Birnen- oder Zwetschgenglace |       |
| pro Kugel   | 4.00  |
| mit Rahm  | +1.50 |



|   |           |      |
|---|-----------|------|
| ☞ Baileys-, Tonkabohnen- oder Eiercognacglace | pro Kugel | 5.00 |
| ☞ Schwarze Kirsche oder Waldbeerensorbet      | pro Kugel | 5.00 |



|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| ☞ Ice-Café                           | 11.00 |
| ☞ Coupe Dänemark                     | 11.00 |
| ☞ Vanilleglace mit Warmen Waldbeeren | 11.00 |

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| ☞ Zwetschgen- oder Birnensorbet     | 8.00  |
| mit jeweilig Gebranntem aus Wahlern | +5.00 |

Auf Anfrage kreieren wir Ihnen auch ein Dessertbuffet.

*«Der Hauch von Welt ist mit Liebe zubereitet und mit Passion angerichtet»*