

Speisenvorschläge 2024

Suppen

Blaukrautsuppe mit Brotroutons und Speckchips
Maronensüppchen mit Selleriestroh
Kartoffel-Lauchsuppe mit Käsechips
Ungarische Pilzsuppe mit Blätterteigcroutons

Vorspeisen

Flammkuchenrolle mit Blattsalaten
Frischkäsepralinen im Knoblauchkrokantmantel mit Blattsalaten und Baguette
Geräucherte Entenbrust mit Preiselbeerdip an Blattsalaten mit Baguette

Oder am Büffet:

Blattsalate, Karotten, Gurken, Paprika, Tomaten
Zum dazu kombinieren:
Mozzarella
Hirtenkäse
Knuspriger Speck
Brotroutons
Joghurtdressing und Essig-Öl Dressing
Baguette

Hauptspeisen

Barbarie Entenbrust
und/oder
knusprige entbeinte Hähnchenschenkel
und/oder
Rostbrätel mit Röstzwiebel
und/oder
Panierte Putenschnitzele
und/oder
Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit frischen Champignons
und/oder
Hirschgulasch mit Preiselbeeren
und/oder
Seelachs oder Lachs in Kräuterrahm
und/oder
Rehragout mit Kartoffelplätzchen
und/oder
Fasanenbrust mit Rahmwirsing
und/oder
zarte Ochsenbäckle in Burgundersoße

Blaukraut und/oder buntes Gemüse
Trauben-Speck Sauerkraut
gedünstetes Tomaten-Paprika-Kraut
Linsen-Kürbisgemüse mit Speck

Spätzle, Pommes, Krokette, Bratkartoffel, Kartoffelgratin, Kürbiskernrösti
Dunkle Bratensoße, Champignonrahmsauce

Für Vegetarier:

Tortellini

mit Büffelmozzarella, Tomate und Basilikum gefüllt
mit Cherrytomaten und Pesto in Olivenöl geschwenkt, Parmesan

Dessert

Heißes Zwetschgenkompott mit Vanilleeis

Apfelküchle mit Zimt-Zucker
und/oder
Nougatknödel mit Vanillesoße

Der Preis liegt bei ca. 29 - 38 €. (abhängig von den Hauptspeisen)