

Abendküche

Fondue - WECKEND im glEis

28. 29. & 30. Nov.

Fondue

Feinstes leicht rezentes Fondue aus
Künten mit passenden Zutaten
300g pro Person

- ♥ Brot - dunkel & hell
- ♥ Kartoffelchen
- ♥ Tomätli, Gürkli & Zwiebeli
- ♥ Maischöbli & Zwiebelchutney

DESSERT

noch nicht ausgedacht

pro Person 36

FRITIG

20. DEZEMBER

VORSPESI

fruchtige Sellerie- Birnencremesuppe

HAUPTGANG

gebratener Kürbis-Kartoffelpuffer an
Sauerrahmdipp
auf luftigem Kräuter Cous Cous
begleitet von mariniertem Rotkabis

DESSERT

Mascarponecreme aromatisiert mit
Vanille und Orange
karamellierte Marroni

Zu jedem 3-Gang Nacht
gibt ES Wasser und Brot.

VEGI
31

DonnStig

12. DEZEMBER

VORSPESI

fruchtige Sellerie Apfelsuppe mit
Croutons

HAUPTGANG

mit einer Senf-Kräuterkruste
Überbackene Griessschnitte
auf geschmortem Apfelrotkraut
glasierter Rosenkohl

DESSERT

Orangentiramisu

SamStag

11. JANUAR

VORSPESI

noch nicht ausgedacht

HAUPTGANG

noch nicht ausgedacht - sicher etwas
super feines - sicher etwas super
feines - sicher etwas super feines -
sicher etwas super feines

DESSERT

noch nicht ausgedacht