

Menü Vorschläge für Gruppen

Vorspeisen

CHF

Randen-Carpaccio mit Sauerrahm und Meerrettich mit knusprigen Dinkelbrot-Streuseln	11.00
Nüsslersalat mit gebratenem Speck, Croutons und Ei	12.50
Winterblattsalat mit sautierten Steinpilzen, eingelegtem Kürbis und Preiselbeeren	11.50
Gefüllte Blätterteigschnecke mit Kräuterkäse und knackigem Blattsalat	10.50
Entenmousse und Mango-Terrine mit Aprikosen-Tomaten-Chutney garniert mit Blattsalat	14.50
Lachsforellentartar, von der Grabenmühle Sigriswil	16.50
Knollensellerie-Suppe mit Trüffelschaum und Lauchstroh	10.50
Kürbis-Kokoscreme-Suppe mit Frühlingsrolle und rotem Curry	10.50
Steinpilzrisotto im Tontopf serviert mit Kalbsmilken	16.00
ohne Kalbsmilken	11.00

Hauptgänge

CHF

Suure Mocke mit Speck, Silberzwiebeln und Brotwürfeln Kartoffelstampf und Rotkraut	29.50
Kalbshohrückensteak mit Morchelsauce gebratene Risottogaletten und Spinat	52.00
Kalbs-Schulterbraten mit Marsalasauce Duchesse-Kartoffeln und Saisongemüse	45.00
Pouletbrust im knusprigen Kräuterbrotmantel Stock aus blauen Kartoffeln, Tomaten-Pesto und geschmorter Lauch	28.50
Lachsforellenfilet von der Grabenmühle Sigriswil Safrankartoffeln, Erbsenpüree und Zitronen-Sabayon	32.50
Rosa gebratenes Rindsentrecote mit Hollandaise-Espuma Kartoffelgratin und buntes Wintergemüse	45.00
Schweinsfilet im Teig mit Rosmarinjus auf Kürbispüree und Broccoli mit Mandeln	42.00
Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln	26.00

Vegetarische Hauptgänge

CHF

Kartoffel-Galetten im knusprigen Panko-Brotmantel Zucchettistreifen mit Tomatenjus und Zitronen-Aroma	25.00
Sellerie-Cordon bleu mit Eigerbergkäse Lauch-Kürbis-Risotto	26.00
Kürbis-Gnocchi mit Steinpilzen, Nüssen und Preiselbeeren	26.00

Desserts

CHF

Creme Brullee Glace	7.00
Im Ofen gebackene Zwetschgen mit Zimt und Anis parfümiert Vanilleglace und Meringue	10.50
Schokoladenteller Brownies, Mousse und Glace mit Saisonfrüchten garniert	12.00
Pistazienglace mit Amarenakirschen und Rahm	9.50
Gebrannte Creme	8.50
Vermicelle mit Meringue und Rahm	8.50
Georges hausgemachter Apfelstrudel mit Rosinen und Zimtaroma, dazu Vanillesauce	10.50
Meringue mit Vermicelle, Vanilleglace und Rahm	10.50

Gerne bereiten wir auch Ihr Wunschmenu zu