

Menüvorschläge Frühling

Diese Vorschläge sollen Ihnen eine Idee geben.

Es gibt noch viele andere Möglichkeiten, Ihre Gäste kulinarisch zu verwöhnen.

In einem persönlichen Gespräch lässt sich sicher das passende Menü für Ihren Anlass finden.

| Vorspeisen: | CHF |
|--|------------------|
| Bunt gemischter Blattsalat mit Gemüsestreifen und Kernen Sämiges Hausdressing | 12.00 |
| Knackiger Rohkostsalat, Apfel-Chilidressing, Knoblibrot | 15.00 |
| Marinierter grüner Spargel mit Mousse von der geräucherten Lachsforelle | 17.00 |
| Spargel-Kerbelmousse mit geräucherter Lachsforelle | 19.00 |
| Leichte Terrine von der Lachsforelle mit Avocadosalsa | 18.00 |
| Carpaccio von der geräucherten Lachsforelle mit Kresse mousse | 19.00 |
| Spargel-Tiramisù mit Salatbouquet | 18.00 |
| Gebratene grüne Spargeln mit Pinienkernen und Cherry-Tomaten | 16.00 |
| Sämiges Spargelrisotto mit gerösteten Mandeln | 15.00 / 28.00 HG |
| Weisse und grüne Spargeln an leichter Zitronensauce | 19.00 / 36.00 HG |
| Weisse und grüne Spargeln mit Morcheln im Lasagneblatt | 22.00 / 42.00 HG |
| Suppen: | |
| Spargelcremesuppe | 14.00 |
| Spinat-Kräuter-Cappuccino | 12.00 |
| Kresseschaumsüppchen | 12.00 |
| Bärlauchschaumsuppe mit Morcheln | 16.00 |
| Blumenkohl-Currysuppe | 12.00 |
| | 12.00 |

| Fisch als Vorspeise: | CHF |
|--|------------|
| Lachsforelle im Gemüse-Safransud mit Sauce Rouille | 18.00 |
| Gebratene Lachsforelle auf grünem Spargelsalat | 22.00 |
| Lackierte Lachsforelle mit lauwarmen Karotten | 22.00 |

Hauptgänge:

| | |
|--|-------|
| Kräuterbraten vom Schweinsnierstück | 42.00 |
| Arista, traditioneller toskanischer Kräuterbraten, Balsamicozwiebeln | 39.00 |
| Krustenbraten von der Schweinsschulter, rassige Aprikosensauce | 42.00 |
| Saftiger Kalbsrückenbraten mit Kräuterkruste | 48.00 |
| Kalbs-Saltimboccabraten | 44.00 |
| Kalbsschulterbraten mit Senfkörner und Rosmarin | 39.00 |
| Würziger Rindshuftbraten | 45.00 |
| „Suure Mocke“ klassischer Rindsschmorbraten | 39.00 |
| Saftiges Roastbeef | 46.00 |
| Rindshackbraten mit Dörrzwetschgen im Speckmantel | 39.00 |
| Osso Bucco Cremolata | 38.00 |
| Klassisches Boeuf-Bourginon | 38.00 |
| Pouletragout an Senf-Kräutersauce | 34.00 |
| Rassiges Pfeffer-Rindsragout | 38.00 |
| Rindssaftplätzli nach Grossmutter's Art | 36.00 |

Alle Fleischspezialitäten servieren wir mit buntem Marktgemüse und nach Ihrer Wahl mit Kartoffelstock mit Seeli / frische Eierspätzli / Pommes frites / Rosmarinkartoffeln / sämige Bramata oder Ribelmais-Polenta

| WaldRose-Spezial | CHF |
|---|------------|
| Entrecôte Café de Paris mit Pommes frites und Gemüse (bis 8P) | 48.00 |
| Käsespätzle nach Bregenzer-Wald-Art mit Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus Die Spätzle werden ganz frisch zubereitet, ein echter Schmaus! | 28.00 |
| Vegetarisch und Vegan: | |
| Bohnen-Nusshackbraten | 34.00 |
| Spätzli-Gemüsepfanne mit Käse überbacken, selbstgemachtes Apfelmus | 26.00 |
| Kleine süsse Verführungen: | |
| CHF | |
| Hausgemachtes Karamelköppli mit Rahm | 12.00 |
| Gebrannte Creme Grossmutter-Art | 12.00 |
| Holunderblütenmousse mit Erdbeersauce | 14.00 |
| Rhabarberkompott mit leichter Quarkcreme | 12.00 |
| Leichtes Schokolademousse mit Rahm | 14.00 |
| Quarkflan mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott | 14.00 |
| Erdbeer-Zitronen-Schichtcreme | 12.00 |
| Erdbeer-Tiramisù im Glas | 12.00 |
| Rhabarber-Semifreddo mit Erdbeeren und Rahm | 16.00 |
| Dessertvariation WaldRose | 21.00 |
| Rhabarber-Schokoladen-Tarte mit Vanilleglace | 16.00 |
| Ricotta-Zitronentarte mit Ofenrhabarber oder Vanilleeis | 16.00 |
| Quark-Rhabarber Streuselkuchen mit Vanilleeis | 15.00 |