

Dörfli

RESTAURANT

APÉROPLATTEN

	pro Person
Käseplatte mit Greyerzern, Parmesan, Brie, Hinkelsteiner Käse, Appenzeller und Tête de Moine	9.50
Fleischplatte Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Salami und «Schwarz geräucherter Speck vom Gasthaus Gupf» (Rehetobel, AR)	13.50
Dörfliplättli mit unser Tagesangebot von Fisch, Käse und Fleisch	18

APÉRO VORSCHLÄGE ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN

5 Stück 29 CHF | 7 Stück 38 CHF | 12 Stück 68 CHF

SUPPEN

Bouillon mit Sherry
Rüeblicrèmesuppe
Kartoffelcrèmesuppe mit knusprigem Speck
Rieslingcrèmesuppe
Saisonale Suppe

KALTER APÉRO

Rindstatar auf Hausbrot mit roten Zwiebeln
Forellenfilet mit Sauerrahm auf Pumpernickel
Kartoffelsalat mit knusprigem Speck
Gemüsesalat mit Sbrinz und Croûtons
Wurst-Käse-Salat
Vitello tonnato

WARMER APÉRO

Blätterteig Stangen assortiert mit:
Mohn, Roquefort und Paprika und Emmentaler Käse mit Sesam

Apérogebäck gefüllt mit:
Tomaten Mozzarella, Käse und Schinken, Mangold Käse und Champignons

Mini Appenzeller Käseküchlein

Mini Spinatküchlein

Mini Schinken Gipfeli

Kalbs Cipollata ummantelt im Blätterteig

Dattel gefüllt mit Frischkäse im Speckmantel

DESSERT

Dunkle Toblerone-Mousse mit Rotweinzwetschgen

Fruchtsalat mit Vanillecrème

Mini Windbeutel mit Schokoladensauce

Panna Cotta mit Waldbeerenkompott

Maroni Mousse mit Meringue und Schlagrahm

Dörfli

RESTAURANT

BANKETTKARTE

VORSPEISE

Saisonaler Blattsalat an Balsamicodressing oder Französischer Salatsauce	9
garniert mit Macarons gefüllt mit Ziegenkäse und Thymian	12
Gemischter Salat an Hausdressing mit Rüebl, Randen und Peperoni	10.50
Winterlicher Nüsslisalat an Französischer Salatsauce	12
mit Kirschtomaten, Gartenkresse und Croûtons	14
mit Speck, Ei und Croûtons	14
Saisonaler Dörfli-Teller	27
Geräuchertes Forellenfilet mit Kartoffel-Gurkensalat dazu Sauerrahm	28

SUPPE

Bouillon mit Gemüsestreifen	9
Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl	10
Rüeblicrèmesuppe garniert mit Schnittlauch	10
Kartoffelcrèmesuppe mit knusprigem Speck	10
Tessiner Minestrone	12
Rieslingcrèmesuppe	12
Saisonale Suppe	12

ZWISCHENGANG

Waldpilzragoût im Rösti-Pastetli	18
Pizokel mit Bergkäsesauce Schnittlauch und Bündlerfleisch	19
Limonen-Ravioli an Salbei Sauerrahmsauce dazu Belper Knolle	21
Sämiges saisonales Risotto	22

HAUPTGANG

FLEISCH

G'schwellti serviert mit Kräuter-Sauerrahm, Appenzeller Käse, Schweizer Brie, Hinkelsteiner Käse und «Schwarz geräucherter Speck vom Gasthaus Gupf» (Rehetobel, AR)	18
Bierschinken mit lauwarmen Kartoffelsalat	29
Rindshackbraten an kräftigem Rotweinsauce dazu Ratatouille und cremige Polenta	33
Geräucherter Schweinebraten an Zwiebelsauce dazu Speckbohnen und Bräterli	36
Ribelmais Pouletbrust an Madeirajus dazu Gersten-Gemüse-Risotto	36
Poulet Geschnetzelt an einer Champignons-Weissweinsauce serviert mit glasiertem Wurzelgemüse und Tagliatelle	38
Kalbsragoût mit Mandel Brokkoli, Perlzwiebeln, Champignons, Croûtons und Butterspätzle	38
Rindsschulterspitz 24 h bei 83° Grad sous-vide gegart an Portweinsauce mit Grilltomate und Kartoffel Kroketten	42

PASTETLI

unsere reichhaltigen Pastetli mit der Füllung Ihrer Wahl!

Mediterrane Gemüse Bolognese mit Rauch Tofu	26
Poulet an einer fruchtigen Currysauce	28
Lozärner Klassiker mit Brätchügeli	29
Siedfleisch Würfel mit Wurzelgemüse an einer Meerrettich Sauce	32
Lachswürfel an einer Gorgonzola-Spinat-Sauce	32
Ochsenschwanzragoût an Portweinsauce mit Champignons	34

Beilagen zur Auswahl: Buttereis, Nudeln oder Pommes frites

FISCH

Tagesfisch-Knusperli mit Tatarsauce, Blattspinat und Schnittlauchkartoffeln	29
Wolfsbarschfilet auf Safranrisotto garniert mit Rucola und Parmesan	39
Bachforellenfilet mit Kartoffellauchgemüse dazu confierte Kirschtomaten	39
Saiblingsfilet an Weissweinsauce serviert mit Fenchel-Orangensalat und Butterreis	42

VEGETARISCH

Älplermagronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln	24
Veganer Gemüse-Eintopf mit Quinoa, Kirchenerbsen und geräucherter Tofu	26
Tessiner Polenta Schnitte mit Blattspinat und Pilzen überbacken mit Bergkäse	28

DESSERT

Panna Cotta mit Waldbeerenkompott	12
Tobleronemousse garniert mit Meringues	14
Bunter Fruchtsalat mit karamellisierten Macadamia Nüssen und Vanillecreme	12
Gebrannte Creme mit Zwetschenkompott	14
Winterliche Maronimousse mit Schlagrahm	14
Glacé / Sorbets	
Vanille, Schokolade, Erdbeeren, Cookies, Pistazien, Stracciatella, Sauerrahm, und Mocca	
Zitrone, Himbeere, Passionsfrucht, Grüner Apfel.	
1 Kugel	3.80
Rahm	1.50
heisse Beeren	3.20

Gerne beraten wie Sie Individuelle für Ihren Anlass bei uns

Herkunft Deklaration:

Poulet Schweiz
Schweinefleisch Schweiz
Rindsfleisch Schweiz
Kalbsfleisch Schweiz
Egli Estland
Wolfsbarsch Frankreich
Saibling Schweiz
Forellen Schweiz