

Dörfli

RESTAURANT

APÉROPLATTEN

pro Person

Käseplatte mit Gruyère, Parmesan, Brie, Bündner Bergkäse, Appenzeller und Tête de Moine	11.50
Fleischplatte Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Salami und «Schwarz geräucherter Speck vom Gasthaus Gupf» (Rehetobel, AR)	14.50
Saisonaler Dörfli-Teller mit unser Tagesangebot von Fisch, Käse und Fleisch	27.00

Dörfli

RESTAURANT

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

Chips und Nüssli
Rindstatar Canapé mit roten Zwiebeln
Lachs Canapé mit Meerrettichschaum und Zwiebelsprossen
Kartoffelsalat mit knusprigem Speck
Gemüsesalat mit Sbrinz und Croûtons
Wurst-Käse-Salat
Siedfleischsalat

WARMER APÉRO

Gemischtes Blätterteiggebäck
Salzige Muffins
Mini Appenzeller Käseküchlein
Mini Spinatküchlein
Mini Schinken Gipfeli
Dattel gefüllt mit Frischkäse im Speckmantel
Mini Chesseburger
Falafel mit Jogurt-Minze Dip

DESSERT

Dunkle Toblerone-Mousse mit Beeren garniert
Mini Windbeutel mit Schokoladensauce
Panna Cotta mit Waldbeerenkompott
Maroni Mousse mit Meringue und Schlagrahm
Passionsfruchtmousse mit Ananas-Minze-Salat

Dörfli

RESTAURANT

BANKETTKARTE

VORSPEISE

Saisonaler Blattsalat an Balsamico-Dressing	9.00
Gemischter Dörfli-Salat an Pommerysenf-Dressing mit Crudités, Kernen und Croûtons	10.50
Winterlicher Nüsslisalat an Französischer Salatsauce mit Kirschtomaten, Gartenkresse und Croûtons	12.00 14.00
Saisonaler Dörfli-Teller	27.00
Geräuchertes Forellenfilet mit Kartoffel-Gurkensalat dazu Sauerrahm	28.00

SUPPE

Tagessuppe	9.00
Bouillon mit Gemüsestreifen	10.00
Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl	10.00
Rüeblicrèmesuppe garniert mit Schnittlauch	10.00
Kartoffelcrèmesuppe mit knusprigem Speck	10.00
Tessiner Minestrone	12.00
Proseccocrèmesuppe	12.00

Dörfli

RESTAURANT

ZWISCHENGANG

Waldpilzragout im Rösti-Pastetli	20.00
Pizokel mit Bergkäsesauce Schnittlauch und Bündlerfleisch	21.00
Ricotta-Citrus Ravioli mit Salbeibutter, Tomate und Rucola	22.00
Sämiges saisonales Risotto	22.50

HAUPTGANG

FLEISCH

Bierschinken mit lauwarmen Kartoffelsalat	29.00
Rotes-asiatisches Poulet-Curry mit Basmatireis	33.00
Rindshackbraten an kräftigem Rotweinsauce dazu Rahmwirsing und cremige Polenta	35.00
Geräucherter Schweinebraten an Zwiebelsauce dazu Speckbohnen und Bräterli	36.00
Maispouarden Brust an Madeirajus dazu Gersten-Gemüse-Risotto	38.00
Kalbsragout mit karamellisiertem Wurzelgemüse, Perlzwiebeln, Champignons, Croûtons und Butterspätzle	38.00
Rindsschulterspitz 24 h bei 83° Grad Sous-vidé gegart an Portweinsauce mit Grilltomate und Kartoffel Kroketten	42.00
Rindsentrecôte am Stück gebraten mit Thymianjus, mediterranem Gemüse und Kartoffelgratin	49.00
Kalbssteak am Stück gebraten mit Morchel-Risotto und confierte Tomate	54.00

Dörfli

RESTAURANT

PASTETLI

unsere reichhaltigen Pastetli mit der Füllung Ihrer Wahl!

Mediterrane Gemüse Bolognese mit Rauch Tofu	26.00
Poulet-Stroganoff	28.00
Lozärner Klassiker mit Brätchügeli	29.00
Siedfleisch Würfel mit Wurzelgemüse an einer Meerrettich Sauce	32.00
Lachswürfel an einer Gorgonzola-Spinat-Sauce	32.00
Rindsragout an Portweinsauce, Champignons und Perlzwiebeln	34.00

Beilagen zur Auswahl: Butterreis, Nudeln oder Pommes frites

FISCH

Tagesfisch-Knusperli mit Tatarsauce, Blattspinat und Schnittlauchkartoffeln	29.00
Wolfsbarschfilet auf Safranrisotto garniert mit Rucola und Parmesan	39.00
Forellenfilet mit Kartoffellauchgemüse dazu confierte Kirschtomaten	39.00
Saiblingsfilet an Weissweinsauce serviert mit Fenchel-Orangensalat und Butterreis	42.00

VEGETARISCH

Äplermagronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln	24.00
Veganer Gemüse-Eintopf mit Quinoa, Kirchenerbsen und geräucherter Tofu	26.00
Gemüse-Quiche gefüllt mit mediterranem Gemüse, Schnittlauch-Sauerrahmsauce und Rosmarin-Kartoffel	28.00

Dörfli

RESTAURANT

DESSERT

Panna Cotta mit Waldbeerenkompott	10.00
Tobleronemousse garniert mit Beeren	12.00
Passionsfruchtmousse mit Ananas-Minze-Salat	14.00
Grosi's Gebrannte Crème mit Zwetschenkompott	14.00
Winterliches Maronimousse mit Schlagrahm	14.00
Schokoladenlebkuchenmousse mit Spekulatius-Crumble	14.00

Glacé / Sorbets

Vanille, Schokolade, Erdbeeren, Cookies, Pistazien,
Stracciatella, Sauerrahm, Mocca
Zitrone, Himbeere, Passionsfrucht, Grüner Apfel.

1 Kugel	4.00
Rahm	2.00
heisse Beeren	4.20

Gerne beraten wie Sie individuell für Ihren Anlass bei uns

Herkunft Deklaration:

Poulet Schweiz
Schweinefleisch Schweiz
Rindsfleisch Schweiz/Paraguay
Kalbsfleisch Schweiz
Egli Estland
Wolfsbarsch Türkei
Saibling Schweiz/Italien
Forellen Schweiz/Italien