

Freudwiler Jungrind "Nose to Tail"

**Nachhaltiger und regionaler Fleischgenuss im
Restaurant La Soupière vom 16. November – 2. Dezember 2022**

Vorspeisen	CHF
<i>Ravioli gefüllt mit geschmorter Haxe an Portwein</i>	32.00
<i>Carpaccio von der geräucherten Zunge mit Meerrettich Vinaigrette</i>	26.00
<i>Gebackene Schmorbratenterrine mit Kräutersalat und Pflaumen-Chutney</i>	24.00
<i>Suppeneintopf mit Gemüse und Griessklösschen</i>	16.00
<i>Gratiniertes Markbein (längs halbiert) mit Kräuterbaguette</i>	14.00
Würste	
Saucisson mit Lauchgemüse und Kartoffeln	24.00
Leberwurst oder Blutwurst mit Pomme Nature und Apfelschnitz	18.00
Hauptgänge	
<i>Schmorbraten mit Zürcher Dörrbohnen und Kartoffelstock</i>	54.00
<i>Gemischte Platte mit Rippli, gekochter Speck, Saucisson, Blutwurst, Bratwurst, Sauerkraut, Siedfleisch Zürcher Dörrbohnen und Pomme nature (ab 2 Personen)</i>	54.00
<i>Gulasch vom Jungrind mit Polenta und Dörrbohnen</i>	52.00
Pot au feu mit Gemüse, Kartoffeln, Tafelspitz, Saucisson und Griessklösschen	48.00
Rippli und Speck mit Sauerkraut und Kartoffeln	42.00

"NOSE TO TAIL"

MENÜ

Ravioli gefüllt mit geschmorter Haxe
an Portwein

oder

Suppeneintopf mit Gemüse
und Griessklösschen

••

Schmorbraten mit Zürcher Dörrbohnen
und Kartoffelstock

oder

Gulasch vom Jungrind mit Polenta
und Dörrbohnen

••

Auswahl vom Dessertwagen

2 ODER 3 GÄNGE NACH WAHL

CHF 71.00 ODER CHF 79.00

Alle unsere Gerichte können Spuren von Allergenen beinhalten.

Alle Preise inklusive MwSt