Die festliche Zeit kommt näher...

Suchen Sie nach einer gemütlichen Location für Ihr Weihnachtsessen oder Ihren Jahresausklang?

Sei es Firmenessen, Vereinsanlass oder familiäre Feier:
Reservieren Sie bei uns im Gasthof Enge für den Zeitraum November 2026 bis Januar 2027 und **profitieren Sie von diesem Frühbucher-Rabatt:**

Rabatt von CHF 5 pro Person
Gültig ab einer Gruppengrösse von 10 Personen | Nicht kumulierbar mit anderen Rabatten | Buchbar bis 15. Oktober 2026

Bei uns seid ihr in gemütlichem Ambiente bestens aufgehoben.

Fragen Sie einfach beim Servicepersonal nach oder treten Sie mit uns in Kontakt per E-Mail *info@gasthofenge.ch* oder per Telefon *032 623 70 77.*

E GUETE!

Folgen Sie uns auf:

Gasthof Enge Hotel Restaurant
@gasthof_enge

HERZLICH WILLKOMMEN IM

GASTHOF ENGE

HERBSTKARTE

Gasthof Enge | Engestrasse 1, 4562 Biberist | gasthofenge.ch | 032 623 70 77

Vorspeisen

Herbstliche Salatvariation mit luftgetrocknetem Wildschwein-Rohschinken (AT, CH), mit gerösteten Walnüssen und Pflaumen-Preiselbeer-Chutney — CHF 23.50

Regionaler Nüsslisalat «Mimosa» mit gehacktem Ei — CHF 12.50

Regionaler Nüsslisalat «Classic» mit gehacktem Ei, Speck und Croûtons — CHF 14.50

Knackiger Blattsalat mit Sprossen — CHF 9.90

Bunter gemischter Salat mit Sprossen — CHF 12.50

Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl, Kürbiskernen und Rahmtupfer — CHF 11.50

Klassische Gerichte

Rindstatar vom Schweizer Rind serviert mit Toast und Butter — CHF 32.50
Schärfe nach Wahl
optional: verfeinert mit Cognac oder Whiskey — *+ CHF 2.50*

Schweizer Rindsentrecôte — CHF 49.50
mit Kräuterbutter, Knusperfrites und Gemüsebeilage

«Swiss Angus Beef-Burger» (150g Fleisch) — CHF 27.50
im Chili-Rosmarin-Brötli, mit Knusperfrites und BBQ-Sauce
optional: mit einer Scheibe Appenzeller Käse überbacken — *+ 2.00*

Schweineschnitzel an cremiger Rahmsauce — CHF 26.50
mit frischen Pilzen, Butternudeln und Früchtegarnitur — ½ Portion 23.50

Eglifilets gebacken frittiert im Bierteig — CHF 35.50
mit Tartarsauce, Salzkartoffeln und Gemüsebeilage — ½ Portion 30.50

Vegetarische Gerichte

Kürbisrisotto mit Parmesan und gerösteten Kürbiskernen — CHF 25.50

Herbstlicher Teller «Jägerpech» — CHF 31.50
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl, Herbstfrüchte und Pilzrahmsauce

Wildspezialitäten

Zartes Rehschnitzel an Pfifferling-Rahmsauce, mit Rosenkohl, Rotkraut, glasierten Marroni, Preiselbeerapfel und Spätzli — CHF 44.50 — ½ Portion 39.50

Rehrücken-Medaillons rosa gebraten — CHF 49.50
an Preiselbeer-Wildrahmsauce, mit Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl, Preiselbeerapfel und Spätzli

Klassischer Rehpfeffer Jägerart mit Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl, Preiselbeerapfel und Spätzli — CHF 35.50 — ½ Portion 30.50

Hirsch-Entrecôte mit Cassis-Butter mit Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl, Preiselbeerapfel und Spätzli — CHF 41.50

Rosa gebratener Rehrücken — pro Person CHF 62.50
Plattenservice
ab 2 Personen

mit gebratenen Waldpilzen, Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl, Preiselbeerapfel, Trauben, Spätzli und Preiselbeer-Wildsauce

Auf Vorbestellung, mind. ein Tag im Voraus

Herkunft Fleisch: Reh: CZ, CH / Rehrücken: AT / Hirsch: ESP / alle übrigen Gerichte: ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne. Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. MwSt.