Enge
Erholsames Schlafen.
Gutes Essen.

Zur Vorauswahl / Winterkarte 2026/27

(gültig bis zirka Ende Februar 2027)

ab 15 Personen bitten wir Sie, ein einheitliches Menu (Vorspeise, Hauptgang und Dessert) aus unseren Bankett-Menuvorschlägen zu wählen. Besten Dank für Ihr Verständnis.

Vorspeisen

Knackiger Blattsalat *mit Sprossen*	9.90
Regionaler Nüsslisalat «Mimosa» *mit gehacktem Ei*	12.50
Regionaler Nüsslisalat «Classic» *mit Speck, Ei und Croutons*	14.50
Kürbiscrèmesuppe *mit Kernöl, Kürbiskernen und Rahm*	11.00

Hauptgerichte

Schweinsrahmschnitzel *mit Butternudeln und Früchtegarnitur*	26.50
Schweizer Rindsentrecôte *mit Kräuterbutter, Pommes und Gemüse*	49.50
Rehgeschnetzeltes *(EU)* *an Waldpilz-Rahmsauce, Rosenkohl und Butterspätzli*	36.50
«Brauer Schnitzel» *vom Schwein* *mit getrocknetem Biertrester paniert, Pommes frites und Wintergemüse*	30.50
«Suure Mocke» die traditionelle Enge-Spezialität! *Mit Kartoffelstampf und Wintergemüse*	34.50
Kürbisrisotto *mit Parmesan und gerösteten Kürbiskernen*	25.50
Gebackene Eglifilets *mit Tartarsauce* *Salzkartoffeln und Gemüsegarnitur*	35.50

Desserts

Vermicelles *Marronipüree mit Kirsch parfümiert, Meringues und Rahm*	9.50 / 11.50
Coupe Nesselrode *Marronipüree mit Kirsch parfümiert, Vanilleglace, Meringues und Rahm*	11.50 / 13.50
Hausgemachtes Caramelchöpfli *mit Mandelsplitter und Schlagrahm*	8.90
Schokoladenbrownie mit Walnussglace	10.50

Preise in Schweizer Franken und inkl. MwSt