

KALCHOFEN

MITTAGSKARTE

VORSPEISEN

RANDENTATAR 12.00

Gepickelte, mit Frischkäse gefüllte Rande, geräuchertes Randentatar und Randenjus.

CARBONARA RAVIOLI 12.00

Ravioli gefüllt mit Eigelb und Pecorino-Creme, Guanciale-Schaum und gebratener Guanciale

HERBSTSALAT 9.00

Blattsalat an einem hausgemachten Dressing

HAUPTGERICHTE

HIRSCHPFEFFER 35.00

Hirschpfeffer mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Maroni

SCHWEINSBRUSTSPITZ 26.00

Schweinsbrustspitz aus dem Smoker mit Folienkartoffel, Röstzwiebeln, Kräuter-Sauerrahm-Dip und Coleslawsalat

SCHNIPO 24.00

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites, Preiselbeeren und Kabissalat

SAISONSALAT MIT POULET 20.00

Blattsalat an einem Baumnuss Dressing mit eingelegtem Kürbis und gebratener Poulet Brust

VEGETARISCH

HERBST TELLER 24.00

Spätzli mit Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Preiselbeeren und Pilzrahmsauce

THAI-KICHERERBSEN-CURRY 20.00

Würziges Thai-Kichererbsen-Curry mit knackigem Gemüse und Basmatireis, serviert mit Minze, Koriander, Erdnüssen und Chili

KALCHOFEN

WOCHENMENÜ

WOCHENMENÜ

38.00

VORSPEISE

Hausgemachte Frühlingsrolle

7.00

HAUPTGERICHT

Poulet Sweet and Sour mit
Basmatireis und knackigem Gemüse

24.00

DESSERT

Schokolade-Passionsfrucht-Variation

7.00

VEGI WOCHENMENÜ

32.00

VORSPEISE

Hausgemachte Frühlingsrolle

7.00

HAUPTGERICHT

Falafel Sweet and Sour mit
Basmatireis und knackigem Gemüse

18.00

DESSERT

Schokolade-Passionsfrucht-Variation

7.00

KALCHOFEN

MITTAGSKARTE

DESSERT

HONIG & MILCH 10.00

Milch Pannacotta mit Honigglace,
Milchcreme und getrocknetem
Milchschaum

SAISON DESSERT 8.50

Vermicelles mit hausgemachter
Vanilleglace, Heidelbeeren und
Meringue

«ES REIHELI SCHOGGI» 1.00