

# KALCHOFEN

## MITTAGSKARTE

### VORSPEISEN

**STEINPILZRAVIOLI** 14.00

Steinpilzravioli mit Pilzessenz und Weissweinschaum

**RANDENTARTAR** 12.00

Randentatar mit gepickelter Rande, Frischkäse, Knoblauchcrème und Wacholder-Gin-Schleier

**WINTERSALAT** 9.00

Wintersalat an einem hausgemachten Dressing

### HAUPTGERICHTE

**RINDSHUFTFILET** 43.00

Rindshuftfilet mit Wacholdersauce, Brotknödel, geräucherte Sellerie und Sellerie Vanille Pürée

**SCHWEINSBRUSTSPITZ** 24.00

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

**SAISONALSALAT MIT POULET** 20.00

Blattsalat an einem Baumnuss-dressing, mit eingelegtem Kürbis und gebratener Pouletbrust

### VEGETARISCH

**THAI-KICHERERBSEN-CURRY** 20.00

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

**SPÄTZLIPFANNE** 22.00

Hausgemachte Quarkspätzli mit Gemüse, eingelegten Kürbis und Belper Knolle

# KALCHOFEN

## WOCHE N M E N Ü

### W O C H E N M E N Ü

38.00

#### VORSPEISE

Chicorée-Trauben-Variation

7.00

#### HAUPTGERICHT

Rindsschmorbraten mit  
Kartoffelpüree und Rotkraut

24.00

#### DESSERT

Fotzelschnitte mit Apfelkompott und  
Sauerrahmglace

7.00

### VEGI WOCHENMENÜ

32.00

#### VORSPEISE

Chicorée-Trauben-Variation

7.00

#### HAUPTGERICHT

Kürbisrisotto mit Parmesan und  
Zitrone

18.00

#### DESSERT

Fotzelschnitte mit Apfelkompott und  
Sauerrahmglace

7.00

# KALCHOFEN

## MITTAGSKARTE

### DESSERT

**HONIG-MILCH-DESSERT** 10.00

Honig Panna Cotta, „getrockneter  
Milchschaum, Milchglace und  
Honigcrème\*

**SAISON DESSERT** 8.50

Schokoladenmousse mit  
Thymianglace

**«ES REIHELI SCHOGGI»** 1.00