

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

7.00

Lauchcrèmesuppe mit
Parmesanschaum

HAUPTGERICHT

24.00

Fleischvogel mit Safranrisotto und
Ratatouille

DESSERT

7.00

Süssmostcrème mit Zimtglace und
Bretzeli

VEGI WOCHE N M E N Ü

32.00

VORSPEISE

7.00

Lauchcrèmesuppe mit
Parmesanschaum

HAUPTGERICHT

18.00

Safranrisotto mit mediterranem
Gemüse und Ratatouille

DESSERT

7.00

Süssmostcrème mit Zimtglace und
Bretzeli

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