

# KALCHOFEN

## MITTAGSKARTE

### VORSPESIEN

**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, Brotnödel, geräucherte Sellerie und Sellerie Vanille Pürée

**SCHWEINSBRUSTSPITZ** 24.00

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

**SAISONSALAT 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

## WOCHENMENÜ

### WOCHENMENÜ 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 WOCHENMENÜ 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