

# Speisenvorschläge Winter 2022

## Suppen

Blaukrautsuppe mit Brotcroutons und Speckchips  
Maronensüppchen mit Selleriestroh  
Kartoffel-Lauchsuppe mit Käsechips  
Ungarische Pilzsuppe mit Blätterteigcroutons

## Vorspeisen

Flammkuchenrolle mit Blattsalaten  
Frischkäsepralinen im Knoblauchkrokantmantel mit Blattsalaten und Baguette  
Geräucherte Entenbrust mit Preiselbeerdip an Blattsalaten mit Baguette

Oder am Büffet:

Blattsalate, Karotten, Gurken, Paprika, Tomaten  
Zum dazu kombinieren:  
Mozzarella  
Hirtenkäse  
Knuspriger Speck  
Brotcroutons  
Joghurtdressing und Essig-Öl Dressing  
Baguette

## Hauptspeisen

Barbarie Entenbrust  
und/oder  
knusprige entbeinte Hähnchenschenkel  
und/oder  
Rostbrätle mit Röstzwiebel  
und/oder  
Panierte Putenschnitzele  
und/oder  
Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit frischen Champignons  
und/oder  
Hirschgulasch mit Preiselbeeren  
und/oder  
Seelachs oder Lachs in Kräuterrahm  
und/oder  
Rehragout mit Kartoffelpätzchen  
und/oder  
Fasanenbrust mit Rahmwirsing  
und/oder  
zarte Ochsenbäckle in Burgundersoße

Blaukraut und/oder buntes Gemüse  
Trauben-Speck Sauerkraut  
gedünstetes Tomaten-Paprika-Kraut  
Linsen-Kürbisgemüse mit Speck

Spätzle, Pommes, Kroketten, Bratkartoffel, Kartoffelgratin, Kürbiskernrösti  
Dunkle Bratensoße, Champignonrahmssoße

Für Vegetarier:

**Tortelli**

mit Büffelmozzarella, Tomate und Basilikum gefüllt  
mit Cherrytomaten und Pesto in Olivenöl geschwenkt, Parmesan

Dessert

Heißes Zwetschgenkompott mit Vanilleeis

Apfelküchle mit Zimt-Zucker  
und/oder  
Nougatknödel mit Vanillesoße

Beim Preis liegen wir ca. bei 29,- bis 38,- €. (Kommt auf die Hauptspeisen an...)