

# Winterliches Saison-Menü

---

## Zum Einstieg

Bratkäse vom Oberrindal  
mit jungem Salat serviert



## Suppe

Pastinakensuppe mit Petersilie

## Fisch

Lachsragout im Nudelnest

## Salat

Randensalat mit Äpfel und Meerrettich

## Hauptgericht

Schweinsfilet im Speckmantel  
mit Pilzragout und Käse überbacken  
auf Röstli serviert

## Zum Abschluss

Zimtparfait mit marinierten Mandarinen

Ab zwei Personen

69 pro Person

---

Menü mit empfohlener Weinbegleitung

jeweils 1 dl (Dessertwein 5 cl)

Zum Einstieg & Suppe

Fisch & Salat

Hauptgericht

Zum Abschluss

89 pro Person

Oeil de Perdrix / Mathier, Salgesch

Pinot Gris, Emil Nüesch AG, Balgach

Pinot Noir / Markus Held, Ottoberg

Bernecker 6TUS Fortuna / Schmid Wetli, Berneck