

# Menuvorschläge für Betriebs Weihnachtsfeiern

## Menu 1

Feldsalat mit gebratenen Pilzen und Crôutons 9.00 €  
\*\*\*

Kürbissüppchen mit seinem Öl und Kernen 8.00 €  
\*\*\*

Schmorbraten vom Bioland Rind in Spätburgunder  
Kartoffelpurree, Rotkraut, Rosenkohl 24.00 €  
\*\*\*

Portweinzwetschgen mit Vanilleeis und Meringues 9.00 €

## Menu 2

Variation vom Lachs mit Meerrettich und Salatbouquet 14.00 €  
\*\*\*

Curryragout vom Kalb mit gebratenen Früchten und Sesamreis 22.00 €  
\*\*\*

Brownie mit Schoggimousse und Halbgefrorenem 10.00 €

## Menu 3

Winterliche Salatschüssel 8.00 €  
\*\*\*

Rote Beetesüppchen mit Meerrettich 7.00 €  
\*\*\*

Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti 26.00 €  
\*\*\*

Ananas mit Himbeereis und Mandelküchlein 9.00 €

#### **Menu 4**

Schwarzwälder Grauppensuppe 8.00 €  
\*\*\*

Schinken im Brotteig mit Kartoffelgratin,  
grüne Bohnen und Portweinsauce 22.00 €  
\*\*\*

Lebkuchenhalbgefrorenes mit Rotwein Birne 10.00 €

#### **Menu 5**

Lauch Kartoffelsuppe mit Kracherle 4.50 €  
\*\*\*

Siedfleisch von der Hochrippe im Wurzelsud mit Rösti  
Meerrettichsauce 24.00 €  
\*\*\*

Vermicelles mit Kirschen und Vanilleeis 9.00 €