

Menu à discrétion vom 09. Dezember 2016

ZUM APÉRO CHF 4.-/Pers

Warme Blätterteigrollen: Pesto,
Italienische Kräuter-Ölivenöl-Fleur de sel
Gruyère Pfeffer

SALAT ENTRÉE CHF 7.-/Pers

Rucola
Nüsslisalat / Schnittsalat
Karotten-Julienne
Mais
Ruchbrot
Croutons
Chörnli und Blütenmischung, Kräutermischung, Parmesansplitter
Oliven
French Dressing, Balsamico Dressing
Diverse Öl- und Essigvariationen

HAUPTGANG CHF 42.-/Pers

Vom Grill:

(wird ans Buffet gebracht)

Entrecote an Biermarinade (Weidebeef CHF)
Pouletbrüstli an Senf-Honigmarinade
Bratwurst / Chlöpfer

Saucen:

Kräuterrahmsauce mit Schnittlauch
Knoblauchrahmsauce mit Fleur de Sel
Kräuterbutter

Beilagen:

Weissweinisotto
Ofengemüse
(mit Auberginen, Zuchetti, Karotten, Kartoffeln,
Zwiebeln, Knoblauch und frischem Rosmarin)

DÉSSERT CHF 6.-/Pers

Tirami Su

hausgemacht mit Kahlua Likör und frischem Espresso

Früchteschale

(Saison)

Schokoladekuchen

verschiedene Kuchen und Torten

GETRÄNKE (24.-/Person)

Apéro:

Glühwein mit und ohne Alkohol, Wintertee
(hausgemacht)

Hauptgang:

Rotwein / Weisswein

(Auswahl noch nicht getroffen, siehe Offerte)

QUÖLLFRÜSCH Appenzeller Bier

hell und naturtrüb, Spezli 33cl

Apfelschorle, Cola, Citro

San Pellegrino

Kemptner Tobler Hahnenburger

Dessert:

Kaffee, Tee, Grappa

Schweizer Fleisch, Marinaden hausgemacht

Die Nagelfabrik wünscht guten Appetit!