

VERWÖHNPROGRAMM

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit auserlesenen Spezialitäten auf die Festtage und zum Jahreswechsel....



vom Schwein	vom Kalb	Vom Rind
Schweinsrack gut gelagert mit Knochen hochgeschnitten(*)	Kalbsrack gut gelagert mit Knochen hochgeschnitten(*)	Rindshohrücken 1A am Stück oder nach Wunschgewicht portionier
Kotelette-Krone gebunden, Knochen hochgeschnitten, ab 8 Personen (*)	Kotelette-Krone Gebunden, Knochen hochgeschnitten, ab 8 Personen (*)	Rinds-Entrecotes 1A am Stück oder nach Wunschgewicht portionier
Bärentatzen-Braten Schweinsnierstück mit eingeschnitten mit Speck gefüllt und gebunden (*)	Kalbsmilken Aus eigener Schlachtung, sauber zudressiert	US-Filet Hormonfrei am Stück oder nach Wunschgewicht portioniert
Schwedenbraten Gefüllt mit feinen Cognac- Zwetschgen	Kalbssteak am Stück oder portioniert, Top gelagert	US-Entrecotes am Stück oder nach Wunschgewicht portioniert
Appenzeller-Schweinsfilet Schweinsfilet, gefüllt mit Mostbröckli und Käse und angezogenem Gemüse (*)	Kalbsschulterbraten gebunden	US-Rib-Eye am Stück oder nach Wunschgewicht portioniert

Spezialitäten im Teig	Fondue-Welt	
Schweinsfilet im Teig (*)	Fondue „Chinoise“ Nach Ihren Wünschen zusammengestellt! Ob Fleisch zum selber Schneiden bis zur Platte fix- Fertig gelegt! (*)	Wir empfehlen Ihnen unsere Hausgemachten Saucen dazu:
Filet „Cognac“ im Teig (*)		- Bourgignonne
Schinken im Brotteig (*)		- Chnobli
Rindsfilet „Wellington im Teig (*)	Fondue „Bourgignonne“ Nach Ihren Wünschen zusammengestellt! Ob Fleisch zum selber Schneiden bis zur Platte fix- Fertig gelegt! (*)	- Cognac
Lammnierstück im Teig (*)		- Curry
	Fondue „Winzer“ Nach Ihren Wünschen zusammengestellt! Zum selber Schneiden oder fix-Fertig gelegt! (*)	- Meerretich
		- Pfeffer
		- Senf
		- Tartar
		- Chilli
		- Picante
		- Wasabi
(*) Auf Vorbestellung, bitte frühzeitig bestellen, damit wir Sie optimal bedienen können.		Becher à 200gr oder 1kg erhältlich

