

## **GILDEN-MENU**

**Hausgebeizter „Graved Lax“ mit Senf-  
Dillsauce**

**Kleines Salatbouquet mit Olivenölvinaigrette**

-

**Süppchen von Pfälzer Karotten  
Mit Zimt und Vanille**

-

**Kalbsnüsschen und Kalbshaxen  
Feine Bramata vom Holzkohlenfeuer und buntes  
Gemüse**

Oder

**Sanft gebratene Quarkpizzokel  
Mit Salbei, Wintergemüse und Wachtelei**

-

**Käse vom Wagen**

oder

**Hausgemachtes Schokoladenmousse**

Ab 2 Personen  
Menu Fr. 69.00

## **MENU DE L'AUBERGE**

**Terrine von französischer Entenleber  
Kleiner Birnweggen**

**„Hausgemachte Bisque“  
Mit gebratener Riesencrevette und Kefen**

**Zander  
Auf Ravioli con brasato**

**Duo vom Entrecôte und Ochschwanzragout  
Im Kartoffelstockring  
Buntes Gemüse**

Inkl. 8% Mwst.

**Käse vom Wagen  
oder  
Symphonie der Wintergewürze  
Glühwein, Quarkschnitte und Gewürzeis**

**Ab 2 Personen  
Menu 4 Gang Fr. 90.00  
Menu 5 Gang Fr. 98.00**

**Inkl. 8% Mwst.**

Fr. 14.00

## **VORSPEISEN**

### **„Am Chef sis Súppli“**

Täglich frisch und hausgemacht

Fr. 9.50

### **Süppchen von Pfälzer Karotten**

Mit Zimt und Vanille

Fr. 11.50

### **Bisque d'écrevisses**

Mit gebratener Riesencrevette und Kefen

Fr. 16.50

### **Grüner Blattsalat**

Mit französischer oder italienischer Sauce

Fr. 9.50

### **Nüsslisalat mit Ei**

An französischer Sauce serviert

Inkl. 8% Mwst.

**Hausgebeizter „Graved Lax“ mit Senf-Dillsauce**  
Buntes Wintersalatbouquet an Olivenöl-Vinaigrette  
Fr. 17.00

**Carpaccio vom Kalb und Rind**  
Mit Sbrinz AOC und Fleur de sel  
Fr. 19.00

**Crème von Gorgonzola dazu Orangen und schwarze Nüsse**  
Auf gebratenen Rosenkohlblättern  
Fr. 16.50

**Hausgemachte Entenleberterrinen**  
Kleiner Birnenweggen  
Fr. 25.00

Inkl. 8% Mwst.

**Gebackene Kalbskopfterrine auf süssaurem Mango**  
Buntes Salatbouquet  
Fr. 17.50

## **HAUPTGERICHTE IM WINTER**

**Bramata Polenta vom Holzkohlenfeuer**  
Sbrinz, Wintergemüse und Wachtelei  
Fr. 28.50

**Pizzokel Gebratene Quarkpizzokel**  
Mit Butter und Salbei und Wintergemüse  
Fr. 32.50

**Zander Filet gebraten**

Mit hausgemachten Ravioli con brasato  
Fr. 41.00

**Loup**      **Wolfsbarschfilet**  
Auf Rahmwirsing mit Haselnüssen und  
Salzkartoffeln  
Fr. 45.00

**Leberli**      **mit Zwiebeln und Kräutern,**  
**dazu Rösti**  
Vom Bio Knospe Jungrind Uelihof  
Fr. 32.00

**Cordon Bleu(Kalb) gefüllt mit Greyerzer und**  
**Emmentaler**  
Buntes Gemüse und Pommes frites

Inkl. 8% Mwst.

Fr. 42.00

**Güggeli**   **Ofengebratenes Stubenküken**  
Buntes Gemüse und Pommes frites  
Fr. 37.00

**Kotelettevom Bio Knospe Schweinchen mit**  
**Schwarte gebraten**  
Rosmarinjus, mit buntem Gemüse und  
Kartoffelstock  
Fr. 39.00

**Rind**      **Rindsentrecôte und Ochschwanz**  
Buntes Wintergemüse und Kartoffelstock  
Fr. 45.00

**Kalb**      **Kalbsnüsschen und Kalbshaxen**  
Buntes Wintergemüse und Kartoffelstock  
Fr. 40.00

## **FÜR 2 PERSONEN**

### **Contrefilet de boeuf**

Doppeltes Entrecôte für zwei Personen, Auf der Platte serviert  
Buntes Gemüse und Pommes frites, Sauce béarnaise und Rotweinjus  
Person

Fr. 62.00 pro

## **AUF VORBESTELLUNG, FÜR 2 PERSONEN**

### **Französische Miral Ente ganz gebraten und in 2 Gängen serviert**

Diese Exklusivität kann ich Ihnen anbieten, jedoch den Preis fast nicht zumuten

Fr. 75.00 pro Person

## **FÜR 3 - 5 PERSONEN**

### **Kalbshaxen ganz am Knochen glasiert für 3 - 5 Personen**

Buntes Gemüse und Polenta eine feine bodenständige Exklusivität

Fr. 39.00 pro Person

## **NUR FÜR 4 PERSONEN ALS HAUPTGANG, „MENU DE L'AUBERGE**

Inkl. 8% Mwst.

**Französische Miral Ente ganz gebraten und in 2 Gängen serviert,**

**1. Gang Brust mit Kartoffelstock und Wintergemüse**

**2. 2. Gang Schlegel mit Pizzokel und Kohl  
l'auberge**

**+ Fr. 12.00 pro Pers im Menu de**

**(Ehrlich gesagt, ich liebe solche Schleckereien, aber auch eine feine Bratwurst hat ihren Reiz!  
Solides Küchenhandwerk ist unsere Berufung!)**

**Inkl. 8% Mwst.**