



Festmenüs für den besonderen Anlass

weinrausch Festmenu 1	38.–	weinrausch Festmenu 6	69.–
– Bunte Salatblume mit Himbeeressig-Baumnessölsauce		– Bunter Blattsalat mit Balsamico-Dressing, Brötchen und Butter	
– Schweinsschulterbraten mit kräftigem Rotweinjus Rosette von Kartoffelstock mit Rosmarinbutter Marktfrisches Gemüse		– Broccolischaumsuppe mit Rahmhaube	
– Toblerone-Mousse auf einem Fruchtsaucenspiegel		– Kalbshohrücken mit brauner Pilzsauce, Kartoffelküchlein Marktfrisches Saisongemüse	
weinrausch Festmenu 2	49.–	– Parfait von Willisauer Ringli	
– Hausgemachte Pastete mit Apfel/Selleriesalat und Hagebuttengelée		weinrausch Festmenu 7	59.–
– Maispouardenbrust mit Zucchetti/Ingwersauce Feine Nüdeli mit Sesam und marktfrisches Gemüse		– Nüsslisalat mit Rauchforellenstreifen, Brötchen und Butter	
– Früchteparfait mit Eiercognac-Rahm		– Kraftbrühe mit Eierstich	
weinrausch Festmenu 3	54.–	– Rosa gebratenes Roastbeef, Béarnaise-Sauce Kartoffel/Lauchgratin, Marktfrisches Gemüse	
– Ruccolasalat mit Balsamico-Dressing und gehobeltem Parmesan		– Dessertbuffet: Tobleronemousse, Caramelköpfl, Früchteplatte, Grand Marnier-Parfait, Meringues und Rahm	
– Kalbs-Saltinbocca mit Marsala-Sauce Pilaw-Reis mit Safran und gedämpfter Blattspinat		weinrausch Festmenu 8	89.–
– Panna cotta garniert mit Saisonfrüchten		– Salatbouquet mit Kalbfleisch-Carpaccio, Brötchen mit Olivenöl	
weinrausch Festmenu 4	45.–	– Kraftbrühe mit Sherry	
– Kresseschaumsuppe mit Croûtons		– Trois Filets serviert in 3 Gängen, Rindsfilet mit Béarnaise-Sauce, Kartoffelküchlein, Broccoli und Grilltomate	
– Grillierte Lachstranche mit Zitronenbutter Kräuterkartoffeln Broccoligratin mit Brie		– Lammrückenfilet in einer Kräuterkruste, Gebratene Polenta-schnitte, gedämpfter Blattspinat und Vichy-Karotten	
– Mascarpone-Mousse mit Früchtekompott		– Schweinsfilet mit frischen Pilzen, Bunter Reis, Bohnenbündeli mit Speck	
weinrausch Festmenu 5	58.–	– Dessertbuffet mit 5 Komponenten	
– Italienisches Antipasti mit Bresaola und mariniertem Gemüse Brötchen und Olivenöl		weinrausch Festmenu 9	104.–
– Zitronengras/Kokossuppe		– Rauchlachstatar auf Gurkenfächer, Brötchen mit Olivenöl	
– Pouletbrüstchen mit Rosmarin und Speck, Polenta mit Kürbiskernen, Gemüse vom Markt		– Klare Ochschwanzsuppe mit Cognac	
– Gebrannte Crème mit Orangenzensten in der Hüppe		– St. Jakobsmuschel auf Blattspinat überbacken	
		– Hochzeit von Kalb und Ente mit kräftigem Rotweinjus Kartoffelküchlein / Nudeln, marktfrisches Saisongemüse	
		– Dessertteller mit 5 Komponenten	