

Menükarte – Der Racletteplausch



Gemütliches Beisammensein mit einem Racletteöfeli in der Tischmitte, ist eine herrliche Schweizer Tradition. Bei uns gibt es sie mit modernem Twist, dank dem Premium-Käse von JuMi, spezialangefertigten Kerzenöfeli und den hausgemachten, besonderen Beilagen.

01 **Apéro** Heisse Marroni aus dem holzbefeuerten Ofen dazu herrlicher, hausgemachter Holunderbeerenwein

02 **Raclette mit hausgemachten Beilagen und Salat**

- Verschiedene Raclettekäse von JuMi, schön angerichtet auf Platten
 - Kleine Lorbeer-Kartoffeln
 - Eingemachter Kürbis mit Ingwer und Muskat
 - Zwiebelsalat mit Kümmel und grobem Senf
 - Süss-saurer Blumenkohl im Randensaft
 - Borettane-Zwiebeln in Birnel-Essigreduktion
 - Dörraprikosen-Relish mit Jalapeño-Chili
 - Scharfes Knoblauch-Champignon-Rillette
 - Zucchetti-Chutney
 - Kleine Essiggurken
-

03 **Leichtes Dessert**

- Hausgemachter Fruchtsalat
 - Orangen-Schoggi-Gugelhopf
-

Kulinarische Erweiterungen **Racletteplausch**

Kleiner Salat zur Vorspeise

Wintersalat mit Karottenjulienne

dazu Hausdressing und frisches Brot vom Ängelibeck

CHF 7.50 pro Person

Dessertbuffet anstelle von leichtem Dessert

Kastanientartelettes mit weisser Schokolade

Schoggikuchen

Zwetschgenmousse

Orangensalat mit getrockneten Feigen

CHF 6.50 pro Person