



Menuvorschläge
für
Weihnachts- &
Jahresschlusessen
2020

Menu 1

Kürbissuppe mit Curryschaum

~*~*~

Schweinsfilet am Stück gebraten

an Morchelsauce

Kroketten

Gemüsebouquet

~*~*~

Vanille-Tonkabohnen Parfait

Zwetschgenkompott

Fr. 60.00 pro Person



Menu 2

Hausgeräucherter Lachs an Dill-Senfsauce

Salatbouquet

~*~*~

Rindsfilet an Kräuterjus

Kartoffelschaum mit Safran

Gemüsebouquet

~*~*~

Mohn-Crêpes mit Quarkmousse

Waldbeerensorbet

Fr. 73.00 pro Person



Menu 3

Blattsalat mit Trauben und Rotkohlstreifen

~*~*~

Geschmorter Rindsschulterspitz an Rotweinsauce

Spätzli

Gemüsebouquet

~*~*~

Marronimousse

Fr. 56.00 pro Person



Variationen zur Gemütlichkeit

Fondue Chinoise

Salatbuffet

~*~*~

Verschiedene Fleischsorten
Hausgemachte Saucen
Essiggurken, Silberzwiebeln,
Früchte, Cherrytomaten,
Bärner Frites oder Reis nach Wahl

Fr. 42.00 pro Person

Käsefondue

mit Brot und verschiedenen Früchten

Fr. 26.00 pro Person

Raclette

mit verschiedenen Früchten,
Essiggurken, Silberzwiebeln und Kartoffeln

Fr. 26.00 pro Person

Stimmungsvoller Einstieg

Beginnen Sie den Abend an einem stimmungsvollen Ort

*auf unserer Gartenterrasse vor dem winterlich
geschmückten Hauptgebäude*

oder

im Weinkeller, inmitten vieler edler Tropfen

oder

*auf der Egg oberhalb des Appenbergs, von wo Sie einen prächtigen
Ausblick auf das*

Emmentaler Lichtermeer geniessen

(10 Minuten Fussmarsch)



Das kulinarische Einstiegs - Angebot

Würziger Glühwein

oder

Apfelpunsch (alkoholfrei)

dazu servieren wir Berner Ankezüpfe vom Bauernhof

Preis pro Person

Fr. 10.00 mit Glühwein

Fr. 8.00 mit Apfelpunsch

