



Geflügel-Karte am 11.11.2024
Gänse und Enten

Geflügelraftbrühe mit Klößchen und Eierstich

Euro 6,00

Gebratene Gänsebrust auf mariniertem Herbst-Salat mit gerösteten Walnüssen

Euro 16,50

Brust von der Martinsgans an Natursauce, Apfelrotkohl und Kartoffelknödel

Euro 23,50

Keule von der Martinsgans an Natursauce, Apfelrotkohl und Kartoffelknödel

Euro 23,50

*Brust und Keule von der Martinsgans an Natursauce, Apfelrotkohl und
Kartoffelknödel*

Euro 26,50

¼ gebratene Freilandente mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel

Euro 18,90

½ Halbe gebratene Freilandente mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel

Euro 23,50



Ab 4 Personen (mit Voranmeldung)

Ganze Gans tranchiert

mit Natursauce, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln, Kartoffelknödel und Maronen

pro Gans für 4 Personen

EURO 125,00

inkl. Tagessuppe und Tagesdessert

Dessert

Crème Brûlée

EURO 7,50



29.11.2024

Fondue Abend

Klassisches Fondue ab 2 Personen

Melange

Für jeden Etwas - Der Fondue-Klassiker

Mageres Filet von Rind, Schwein, Pute und Gänsebrust, gegart in einer feinen Rinderkraftbrühe. Dazu servieren wir einen frischen Salat, Champignons, Marktgemüse, fünf hausgemachte Fonduesaucen und ofenfrisches Baguette.

34,- pro Person

Dem Himmel nah...

Der federleichte Fondue-Genuss

Zu Filetstücken von Huhn, Pute und Barbarie Enten- Brust in Geflügelbrühe gegart, reichen wir knackige Salate, knuspriges Weißbrot und fünf Saucen Ihrer Wahl.

29,- pro Person



Fischers Fritz

Poseidons Favoriten exotisch zubereitet

Norwegischer Lachs, Riesengarnelen, Pulpo und Filet vom Thunfisch schmecken am besten in einem mediterranen Fisch Sud Cocktail,- Knoblauch- und Honig-Senf-Dill-Sauce sorgen für die passende Würze! Wir reichen dazu Salat und Weißbrot.

36,- pro Person

Aufgehende Sonne

Japanisch mit Miso-Suppe

Fein geschnittenes Rindfleisch, Riesengarnelen und Thunfisch. Dazu reichen wir Ihnen Shiitake Pilze, Pak Choi und asiatisches Gemüse. Genießen Sie außerdem Glasnudeln, Sojasauce, Wasabidip, eingelegten Ingwer und Mango Chili Dip.

34,- pro Person

Bergfest

Ein duftendes Vergnügen

Würzig pikanter Fontina-Käse aus dem Aostatal mit feinen Aromen vom schwarzen Wintertrüffel. Dazu servieren wir Ihnen ofenfrisches Baguette, gekochte Minikartoffeln und frische Gartensalate.

36,- pro Person



Auf der Alm da gibt's a Sünd

Besser als das Schweizer Original

Kräftiger, Schweizer Alpenkäse mit einem Schuss Weißwein und einer Knoblauchzehe aromatisiert. Dazu reichen wir Mixed Pickles, knusprig gebackenes Baguette und Salat.*

32,- pro Person

** Greyerzer, Appenzeller, Emmentaler*

Das Schokoladenfondue für Genießer

Feinste Vollmilch-Schokolade mit leichtem Nougatanteil und original Schweizer Toblerone langsam geschmolzen mit exotischen Früchten serviert

das Plus an Genuss.

9,50,- pro Person

Unsere große Saucen-Auswahl

Trüffelmayonnaise, Cocktailsauce, BBQ-Sauce, Honig-Senf-Dill-Sauce

Asia Set: Sojasauce, Wasabi Dip, eingelegter Ingwer, Curry Dip

Asia Chili Dip, Salsa Verde

Orientalischer Hummus

Mango Chili Dip

Nachschlag und großer Hunger

Supplements

<i>150 g Rinderfilet</i>	<i>16,00 €</i>
<i>150 g Schweinefilet</i>	<i>12,00 €</i>
<i>150 g Putenbrust</i>	<i>10,00 €</i>
<i>150 g Gänsebrust</i>	<i>14,00 €</i>
<i>150 g Hähnchenbrust</i>	<i>10,00€</i>
<i>Gemüseschale (2 Personen)</i>	<i>9,00 €</i>
<i>150 g Lachs</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Garnelen (3 Stück)</i>	<i>12,00 €</i>
<i>150 g Thunfisch</i>	<i>14,00 €</i>