

PREDIGERHOF ABENDKARTE

	Als Vorspeise	Als Hauptgang
Vorspeisen		
Gemischter Blattsalat an Predigerhof-Vinaigrette, gehobelter Schlossberger, Kürbis-Pickles, Birnen und knusprigen Brotwürfel	14.-	
Tartar vom Reh aus Röschenz mit Grappa-Trauben-Walnuss-Ragout und Preiselbeer-Joghurt	21.-	36.-
Feine Kürbis-Crème-Suppe mit pochiertem Ei im gerösteten Hanfsamen-Kräuter-Mantel und Petersilien-Öl	14.-	
Hauptgang		
Rosa gebratenes Schnitzel vom Hirsch aus dem Schwarzwald und Reh aus Röschenz an Portwein-Jus mit Kartoffel-Randen-Gratin und Herbstgemüse		52.-
Hausgemachte Kürbis-Ricotta-Cannelloni an Safran-Schaum mit gebratenen Pilzen und Palmkohl von Klosterfechten		38.-
Gebratenes Filet vom Zander auf blauem Kartoffel-Stock mit glacierten Randen-Schwarzwurzeln und Flusskrebs-Süppchen		44.-
Dessert		
Käse-Auswahl von Jumi aus dem Emmental mit Brombeer-Senf		15.-
Hausgemachtes Vermicelle mit Meringue und Vanille-Glace		12.-
Theo's Schoggitraum mit Joghurt-Glace vom Schillingsrainhof		12.-

Liebe Gäste

Wir verarbeiten ausschliesslich Produkte aus naturnaher Produktion. Unsere Tiere kommen, wenn nicht anders vermerkt, von Bauernhöfen aus der unmittelbaren Region. Wir kaufen hauptsächlich ganze Tiere und lassen diese von unserem Metzger nach unseren Vorgaben verarbeiten.

Allergene: Unsere Mitarbeiter beraten sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Wir freuen uns auf Sie, als unsere Gäste

Ihr Predigerhof-Team