



RESTAURANT
PREDIGERHOF
AUS TRADITION ZEITGEMÄSS

PREDIGERHOF ABENDKARTE

Als
Vorspeise

Als Hauptgang

Vorspeisen

Gemischter Frühlingsalat mit knackig eingemachtem Spargel aus Bottmingen, gehobeltem Schlossberger alt und knusprigen Brotwürfeli 14.–

Fein aufgeschnittene Terrine vom Predigerhof-Hahn an einer Wildkräuter-Vinaigrette, gebratenen Löwenzahn-Kapern und Ruccola aus dem Garten 21.– 34.–

Bottminger Spargel-Crème-Suppe mit Pochiertem Predigerhof-Ei und gerösteten Hanfsamen 14.–

Hauptgänge

Saftiges Rücken-Steak vom Regio-Säuli mit gebratenen Pilzen und Brennessel-Quark-Spätzli 42.–

Gebackener Grotin-Ziegenkäse auf Basilikum-Ravioli im Kurkumateig an Frühlingsgemüse-Ragout mit gedörrten Cherry-Tomaten und 39.–

Würziges Ragout vom Limousin-Rindli auf Sellerie-Kartoffel-Püree mit Frühlingsgemüse und Salz-Schalotten 42.–

Dessert

Käse-Auswahl von Jumi aus dem Emmental mit Zwetschgen-Senf 15.–

Schokoladen-Mousse mit Waldmeister-Birnen auf Florentiner-Bödeli 14.–

Damasson-Parfait mit Tannenschössli-Sirup und Schlagrahm 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