

Abends im Predigerhof

(Donnerstag bis Samstag ab 17:30)

Zum Starten

Hof-Nachos	9
Schweizer Maischips gemischt mit marinierten Jalapeños, Cheddar und Sauerrahm	
Saisonaler, gemischter Bio-Blattsalat	8
Vom Rehaghof aus Aesch An Haus- oder saisonalem Dressing	
Kürbiscrème Suppe	11
Mit Knoblauch-Croutons	

Für die Kinder

Kinderpasta	12
Mit Butter oder Tomatensauce	
Wienerli	12
Mit kleiner Beilage nach Wahl	
Portion Hof-Fries	8

Hauptgänge

Trüffelravioli	34
Mit Steinpilzpulver und brauner Butter	
Gerösteter Blumenkohl (Vegan)	29
Auf Hummus, an Vinaigrette mit Granatapfelkernen	
Ossobuco Gremolata	48
Geschmorte Kalbshaxe auf Walnuss-Bramata	
Crispy-Chicken-Burger	29
Mit Coleslaw-Salat und der Predi- Burger-Sauce, dazu Hof Fries, Rosmarinkartoffeln oder Beilagensalat	

Käsespezialitäten

Predigerhof-Fondue

pro P 34

Portion Fondue zu 260g inkl. Brot,
Kartoffeln und Birnen

Extra Portion Fondue

pro P 21

Burgunder-Trüffel extra

pro P 3

Getrocknete Tomaten extra

pro P 1

Racletteschnitten

inkl. kleinem Beilagensalat

Classic

22

200g Raclettekäse, Sauerteigbrot,
Weisswein, Röstzwiebeln

Smoky

24

200g Raclettekäse, Sauerteigbrot,
Weisswein, geräucherter Speck,
Knoblauch, Champignons

Predi-Special

26

200g Raclettekäse, Sauerteigbrot,
Weisswein, schwarzer Trüffel,
Landrauchschinken, Baumnüsse, Honig

Fruchtig

23

200g Raclettekäse, Sauerteigbrot,
Weisswein, Pochierte Birnen,
Röstzwiebeln

Raclette

22

200g Raclettekäse, kleine Kartoffeln,
Gewürzgurken

Desserts

Frischer Apfel-Crumble mit Vanilleglace	12
Zwetschgen-Portwein Tiramisu	11
Affogato	9

Alle unsere Suppen, Saucen und Hausdressing sind hausgemacht, worauf wir grossen Wert legen.

Zu Allergenen und anderen Inhaltsstoffen gibt unser Personal gerne Auskunft.
Wenn nicht anders deklariert, verarbeiten wir nur Schweizer Fleisch und Fisch. Unsere Backwaren werden in der Schweiz hergestellt.