



Wildwoche

Gerne begrüßen wir Sie vom 21. – 29. Oktober
zu unseren Wildspezialitäten sowie am 27. November zu unserem Wild-Abend

Kürbiscremesuppe

mit einem Schuss Nolly Prat



Herbstliches Salatbouquet

an einem Baumnuss-Orangen Dressing, dazu eine Tranche hausgemachter Wildterrine mit Feigen-Confit

oder

die vegetarische Version, dazu ein äthiopisches gerolltes Fladenbrot gefüllt mit Spinat, Joghurt und Käse



Zart sautierte Würfel vom Rehbäggli^(DE) an einer Wildrahmsauce

garniert mit Sauerkirschen, Perlzwiebeln und einem Preiselbeerapfel

dazu hausgemachte Spätzli, geschmortes Rotkraut mit karamellisierten Marroni und Rosenkohl

oder

Knusprige Champignons im Backteig

garniert mit Sauerkirschen, Perlzwiebeln und einem Preiselbeerapfel

dazu hausgemachte Spätzli, geschmortes Rotkraut mit karamellisierten Marroni und Rosenkohl



Marroni-Tiramisu

verfeinert mit Cantucci und Vin Santo



Preis pro Person 48.50.- / Vegetarisch 42.50.-

Als Alternative bieten wir Ihnen ein Gericht aus unserer Bistrokarte

Ihre Reservationen nehmen wir gerne bis zum 16. Oktober 2023 unter folgendem Kontakt entgegen:

Bistro Landhaus

Flüestrasse 10, 3176 Neuenegg

Telefon: 031 / 744 60 83

bistro@landhaus-neuenegg.ch

Täglich geöffnet von 09.00 – 17.00 Uhr