

Metzgete-Bufferet 10. - 12.11.2023

17.00 Uhr - 20.00 Uhr

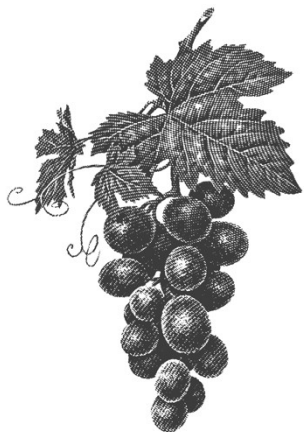
Preis Erw. 65.- CHF (exkl. Dessert)

Preis Kind 35.- CHF (bis 14 j.)

Lassen Sie sich von uns im Weinhaus verwöhnen. Unser Rezept dazu ist einfach: ein wunderschönes Ambiente mitten in den Weinbergen und eine bodenständige Küche, die Sie vor allem mit regionalen und saisonalen Speisen kulinarisch erfreuen will. Mit ausgewählten Zutaten, die entweder direkt aus eigener Produktion oder der Umgebung stammen.

Wir freuen uns, mit Ihnen eine gute und genussvolle Zeit verbringen zu dürfen.

Eichengut-Team



DESSERT

Gebackene Apfelringe mit Vanillesauce

(Rahm: 1.50)

9.50

Hausgemachte Kuchen

Fragen Sie nach dem Tagesangebot

6.50

VORSPEISE

Schweinsbraten dünn aufgeschnitten mit
Gemüsevinaigrette

Sauerkrautsuppe mit Croutons

HAUPTSPEISE

Blutwurst und Leberwurst mit
Apfelschnitze

Geschmorte Schweinsbacken mit
Rotweinsauce

Gnagi Schwänzli, Schnörkli und Zunge

Saucisson mit Lauchgemüse

Grüner Speck mit Dörrbohnen und
Sauerkraut

Sautierte Schweinsleber

BEILAGEN

Salzkartoffeln

Rösti

Fleischdeklaration: Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch und Geflügel stammen aus der Schweiz.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, geben Ihnen die Mitarbeiter gerne Auskunft.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt