

## Herbstliche Gaumenfreude

### Vorspeisen

**Pochiertes Wachtelei mit gebratenem Nüsslersalat an Senfsauerrahm auf  
mariniertem Randencarpaccio mit Minze**  
2.85

**Nüsslersalat-Mousse auf Waldpilzragout und Kräuter-Baguette mit  
Rotkabissalat**  
2.50

**Sellerie-Pannacotta mit karamelisierten Apfelschnitzen und gerösteten  
Baumnüssen**  
**Sprossen und Vollkorntoast**  
3.05

\*\*\*\*\*

### Suppen

**Würzige Kohlsuppe mit Süsskartoffeln, gebratenem Kräuterseitling und Salbei**  
2.30

**Randen-Kokossuppe mit Sojabohnen und Tofuragout**  
2.45

**Kürbisragoutsuppe mit Steinpilz-Blätterteigkissen**  
2.60

\*\*\*\*\*

### Hauptgänge Vegetarisch

**Gebackene Kürbis-Reiskugeln mit Kräuterquorn und Tomaten**  
**Ofen-Rosenkohl mit roten Zwiebeln**  
5.95

**Pikantes Belugalinsenragout im Dinkelbrötchen auf  
Herbstgemüse mit Preiselbeer-Sauerrahm**  
6.15

**Geschmorte Kabisrouladen mit geräuchertem Tofu, Kräutern und Gemüse**  
**An Rotweinsauce**  
**Kartoffelstampf mit Salbei und Röstzwiebeln**

**6.45**

Fleischgerichte

**Rehschnitzelröllchen mit Trockentomaten und Waldpilzen an  
Rosmarinjus  
Safranspätzli und Kürbisspalten  
9.85**

**Hirschkronenbraten mit Kräuterkruste an Steinpilzsauce  
getrübelter Kartoffelgratin und Herbstgemüse  
12.15**

\*\*\*\*\*

Süssspeisen

**Marroni Mousse mit Zwetschgen und  
Honigwabenknusperli  
3.15**

**Apfel-Mascarpone-Roulade mit  
cremigem Baileysschaum  
2.95**

**Sausercrème mit Birnen-Hüppe  
3.30**

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

\*\*\*

**Persönliche Wünsche nehme ich sehr gerne entgegen und können  
besprochen und erfüllt werden..**

Alle Preise sind in CHF und nur über die Warenkosten und Aufwand/Administration berechnet.  
Zuzüglich kommen noch die Arbeitsstunden und Spesen dazu, gemäss «meine Leistungen»  
[www.ihrkochfuerzuhause.com](http://www.ihrkochfuerzuhause.com)

**Ich freue mich bei Dir in deiner Küche ein besonderes, kulinarisches Erlebnis  
kreieren zu dürfen.**