

Winter-Gaumenfreuden

Vorspeisen

**Klassischer Nüsslersalat mit
Waldpilzen, Speckwürfel, Ei und Croûtons an Honig-Senfdressing**
2.75

**Käseauflauf mit getrockneten Tomaten auf mariniertem Wintergemüse mit
geräuchertem Tofu oder Entenstreifen**
3.45 / 3.80

**Randen-Panna-cotta mit lauwarmen Chicorée-Orangensalat an
Honig-Balsamicovinaigrette**
3.45

**Waldpilz-Kräuterroulade auf Zuckerhut mit Paprika-Sauerrahmsauce
Gerösteten Kernen und Kürbis-Chutney**
3.70

Suppen

Pastinakencrèmesuppe mit Lachsrosette und geröstetem Salbei
2.99

Gemüse-Gewürzsuppe «Surprise»
2.78

Zweifarbige Zwiebelsuppe mit Kräutertoast und Käse
2.43

Hauptgänge Vegetarisch

**Kräuter-Tofuroulade «Wellington»
An kräftiger Rotweinsauce, serviert mit gebratenem Wintergemüse**
11.12

**Pikantes Belugalinsenragout im Dinkelbrötchen auf
Wirsing-Sauerrahmgemüse**
7.13

Geschmorte Kohlrouladen «picante»

Gefüllt mit Waldpilzen, Chili, und Seidentofu

An Tomatensauce

Gebratene Schupfnudeln mit Salbei

8.65

Fleischgerichte

Geschmortes Rindsragout mit Wurzelgemüse an

Kräftiger Balsamicosauce

Tessiner Bramata

10.85

Rosa gebratene Rindshuff in Kräuterkruste an

Sauce Bernaise

Berner Kartoffelauflauf

Rotkraut mit Marroni und Birnen

14.33

Gefüllter Schweinskronenbraten mit Trockenfrüchte an

sämiger Cognacrahmsauce

Safranrisotto

12.63

Süssspeisen

Windbeutel mit Mangofüllung und Schokolade

3.15

Warme Apfelhüechli mit Vanillecrème

2.95

Kaffeequarkcrème mit Orangen und knusprigen Honigwaben

3.09

Klassisches Schoggichüechli mit

Passionsfruchtparfait

3.46

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

Alle Preise sind in CHF und nur über die Warenkosten berechnet.
Zuzüglich kommen noch die Arbeitsstunden und Spesen dazu, gemäss «meine Leistungen»
www.ihrkochfuerzuhause.com

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