

WINTER- SPECIALS 2018

GRÜNERBAUM

GESELLIG UND WÄHRSCHAFT

VORSPEISE

Winterliche Blattsalate mit Champignons,
Speck und Croûtons

HAUPTGANG

Schweinscarrébraten mit Marroni-
Portweinsauce dazu Spätzli und Rotkraut

DESSERT

Apfelküchlein mit Mostcreme

pro Person 45.50

GEPFLEGT UND BEWÄHRT

VORSPEISE

Nüsslisalat mit Traubenragout
und karamellisierten Nüssen

SUPPE

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und
Kernöl

HAUPTGANG

Rindshohrücken aus dem Ofen (ab 10 Personen
am Stück gebraten) an kräftiger
Rotweinsauce mit Waldpilzrisotto und
Federkohl-Rüebbligemüse an Kümmelrahm

DESSERT

Zimtglace mit Rotweinzwetschgen und
Vanillecrêpe

pro Person

68.00

AUS FREUDE AM GENUSS

VORSPEISE

Wildterriner mit Preiselbeerconfit,
Nüsslisalat und Crostini

SUPPE

Pastinakencremesuppe mit Trüffelrahm

FISCH

Gebatene Jakobsmuschel mit Dreierlei von
Blumenkohl und Limette

ZWISCHENGANG

Bratapfelsorbet mit «cidre de pomme»

FLEISCH

Kalbsnierstück mit Pinienkernkruste
(ab 10 Personen am Stück gebraten) an
Trüffeljus mit Kartoffelgnocchi und
winterlichem Gemüse

DESSERT

Variation von Birne & Schokolade

pro Person 92.00

VERY SPECIAL

APERRO-IDEEN

Crostini von Smoked Salmon aus dem Greenegg mit Champagner-Begleitung <i>auf unserer winterlichen Terrasse serviert</i>	pro Stück pro Glas	4.60 12.50
---	-----------------------	---------------

Heisse Marroni (6 Stück) und Glühmost <i>Apéro mit Finnenkerzen</i>	pro Person	9.50
--	------------	------

KOCHKURS

Menü zum Selberkochen mit Kochkurs
nach Absprache

Restaurant Grünerbaum
Heinrich Moser-Platz 1
8212 Neuhausen am Rheinfall
T +41 52 521 37 00
info@restaurant-gruenerbaum.ch
restaurant-gruenerbaum.ch

GRÜNERBAUM