

## MENÜVORSCHLÄGE WINTER 2017

Wir freuen uns, Sie in unserer Wirtschaft Ruggisberg mit Panorama-Schüür, festlichem Bodenseesaal oder heimeligen Gaststuben verwöhnen zu dürfen.

### Vorschläge für Aperohäppchen

Frisch gebackene Parmesanstangen 2Stk 3.20  
Verschiedene geröstete Nüsse pP 3.50  
Crostini mit Rohschinken und Olivenpesto 4.00  
Gefüllte Kartoffel mit Sauerrahm und Alaska-Rauchlachs 3.80  
Gebackene, Appenzeller Käsekrapfen Stk 3.00  
Gebackene Dim Sum mit Gemüse, Chilisauce 3.50

### Menüvorschlag A

Winterliches Salatbouquet mit Steinpilzauflauf  
und feinem Hausdressing 18.5

---

Tafelspitzbrühe mit Tafelspitz und Flädli 13

---

Geschmortes Kalbsbäggli vom SwissPrim Kalb  
Kürbis-Kartoffelstampf, glasierte Gemüsebâtonnetes 48  
oder  
Im Ofen gegarter Schmorbraten vom Hochlandrind  
mit feinen Topfenspätzli und glasierte Gemüse 42

---

Schokoladekuchen mit Schokolademousse 17  
Frisches Vanilleeis

### Menüvorschlag B

Nüsslisalat vom Waldhof mit Gemüsevinaigrette  
und Appenzeller Käsekrapfen 16

---

Zitronengras-Kokosnuss-Süppchen 13

---

Rosa gebratenes Swiss Prim - Schweinsfilet  
feine Kräuter-Paprikasauce, Gemüsereis und Broccoli 37  
oder

Filet vom Angusrind mit schwarzem Pfeffer „Robes Pierre“  
dazu Ruccolarisotto und Gemüse 54

---

Reife, Ananas mit feiner Sauerrahm-Bananenglacé  
und Minzezucker 17

### **Menüvorschlag C**

Geräucherter Alaska Wildlachs aus Trapper Creek mit Kräutercrêpe  
und Meerrettich-Sauerrahm 25

---

Weinschaumsüppchen mit Safranaromen 14

---

Mörschwiler Entenbrüstchen mit Rosmarinzweigen  
rosa gebraten, Schupfnudeln und geschmortes Apfelrotkraut 45

---

Zitrusfrüchtesalat mit Grand Marnier-Vanilleeis 17

### **Menüvorschlag D**

Apfel-Fenchelsalat mit pochiertem Saiblingsfilet 21  
und Kräuteraromen

---

Griessnockerlsüppchen mit Schnittlauch 12

---

Zarte, geschmorte Fleischroulade vom Angus-Rind  
mit Erbsen-Kartoffelpüree  
und Karotten-Wirsinggemüse 41

---

Ruggisberger Zwetschgenröster mit Topfenauflauf und Zimteis 18

### **Vegetarische Gerichte**

- Paprikakraut und Kartoffelnudeln mit Broccoli 28
- Gemüsecurry mit Linsen und Basmatireis 31
- Gefüllte Spinatcrêpe mit Parmesan überbacken 28  
auf feinem Gemüse

**ab 40 Personen in unserer Panoramashüür**

**Alternativ dazu sind Hauptgerichte vom Buffet für die Gäste und Ihre heutigen Essgewohnheiten sehr attraktiv und beliebt**

**Hier einige Beispiele für Hauptgerichte vom Buffet**

Marinierter, im Ofen gegarter Graved Lax mit Sauerrahm-SchnittlauchsaUCE dazu feine Bratkartoffeln 24 und

Rosa gebratener Hohrücken vom SwissPrim Kalb mit Kräuterjus dazu gefüllte Crêpes Florentiner Art, glasierte Sommergemüse 38 (als Hauptgericht serviert 52)

oder -----

Pochiertes Saiblingsfilet auf Blattspinat 26 mit feinem Pilavreis mit Pinienkernen, Mousselinsauce und

Im Ofen gebratenes Lammkarree mit Kräuterjus, 33 dazu feine, mit Käse gratinierte Griessgnocchi und Wintergemüse (als Hauptgericht serviert 44)

oder -----

gebratene, gefüllte Bodenseefelchenfilets auf Blattspinat dazu eine leichte Hollandaise und frische Salzkartoffeln 23 und

Im Ofen gegarter Schmorbraten vom Hochlandrind mit feinen Topfenspätzli und glasierte Gemüse 29.5(als HG serviert 42)

oder -----

Red Snapperfilet auf den Punkt gegart an rassisger Limonen-Ingwer-Chilimarinade dazu Ofenkartoffeln 26.5 und

Am Stück gebratene Swiss Prim Schweinsfilets an Paprikarahmsauce mit feiner, cremiger Polenta, Gartenbohnen und glasierte Gemüse 29 (als HG serviert 42)

oder

Roastbeef vom Schweizer Angusrind, Kräuterjus Erbsen-Kartoffelstampf und glasierte Saisongemüse 38 (als HG serviert 48)