



HERZLICH WILLKOMMEN IM  
GASTHOF ENGE



**HERBSTKARTE**

## Vorspeisen

<b>Herbstliche Salatvariation mit luftgetrocknetem Wildschwein-Rohschinken</b> (AT, CH), mit gerösteten Walnüssen, Dörraprikosen und Balsamicodressing	CHF 23.50
<b>Regionaler Nüsslisalat «Mimosa»</b> mit gehacktem Ei	CHF 12.50
<b>Regionaler Nüsslisalat «Classic»</b> mit gehacktem Ei, Speck und Croûtons	CHF 14.50
<b>Knackiger Blattsalat</b> mit Sprossen	CHF 9.50
<b>Bunter gemischter Salat</b> mit Sprossen	CHF 11.50
<b>Kürbiscrèmesuppe</b> mit Kernöl, Kürbiskernen und Rahmtupfer	CHF 11.00

## Klassische Gerichte

<b>Rindstatar vom Schweizer Rind</b> serviert mit Toast und Butter Schärfe nach Wahl <i>optional: verfeinert mit Cognac oder Whiskey</i>	CHF 30.50 + CHF 2.50
<b>Schweizer Rindsentrecôte</b> mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse	CHF 49.50
<b>«Swiss Angus Beef-Burger»</b> (150g Fleisch) im Chili-Rosmarin-Brötli, mit Knusperfrites und BBQ-Sauce <i>optional: mit einer Scheibe Appenzeller Käse überbacken</i>	CHF 24.50 + 2.00
<b>Geschnetzelte Kalbsleber</b> an brauner Sauce mit Madeira, serviert mit Butternudeln und Gemüse garnitur	CHF 36.50 ½ Portion 31.50
<b>Schweinsrahmschnitzel</b> mit Butternudeln und Früchtégarnitur	CHF 25.50 ½ Portion 22.50
<b>Eglifilets gebacken</b> frittiert im Bierteig mit Tartarsauce, Salzkartoffeln und Gemüse garnitur	CHF 34.50 ½ Portion 29.50

Herkunft Fleisch: Reh: CZ, CH / Rehrücken: AT / Hirsch: ESP / alle übrigen Gerichte: ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.  
Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. MwSt.

## Vegetarische Gerichte

**Kürbisrisotto mit Parmesan** und gerösteten Kürbiskernen CHF 25.50

**Herbstlicher Teller «Jägerpech»** CHF 29.50

Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl, Herbstfrüchte und Pilzrahmsauce

## Wildspezialitäten

**Zartes Rehschnitzel** an Pfifferling-Rahmsauce, mit Rosenkohl, Rotkraut, glasierten Marroni, Preiselbeerapfel und Spätzli CHF 43.50  
½ Portion 38.50

**Rehrücken-Medaillons** rosa gebraten, an Preiselbeer-Wildrahmsauce, mit Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl, Preiselbeerapfel und Spätzli CHF 49.50

**Klassischer Rehpfeffer Jägerart** mit Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl, Preiselbeerapfel und Spätzli CHF 34.50  
½ Portion 29.50

**Hirsch-Entrecôte mit Cassis-Butter** mit Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl, Preiselbeerapfel und Spätzli CHF 39.50

**Rosa gebratener Rehrücken** pro Person CHF 59.50

Plattenservice  
ab 2 Personen

mit gebratenen Waldpilzen, Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl, Preiselbeerapfel, Trauben, Spätzli und Preiselbeer-Wildsauce

*Auf Vorbestellung, mind. ein Tag im Voraus*

## Die festliche Zeit kommt näher...

**Suchen Sie noch nach einer gemütlichen Location für Ihr Firmenessen oder eine Familienfeier?**

Es gibt viele Gründe, bei uns zu feiern, zum Beispiel:

- *unser Gespür für einen festlichen Rahmen,*
- *der entspannte Service, der auch bei einer grösseren Gesellschaft nicht in Hektik verfällt*
- *und natürlich unsere gute Küche*

Wenn das nach dem klingt, wonach Sie suchen, sollten wir über Ihren bevorstehenden Anlass sprechen.

Fragen Sie einfach beim Servicepersonal nach.



**E G U E T E !**

Folgen Sie uns auf:

 Gasthof Enge Hotel Restaurant

 @gasthof\_enge