



## Nachmittagskarte von 14.00-16.00 Uhr

### Vorspeisen

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

### Hauptgerichte

Original-Elsässer Flammkuchen	18.50
Schweinsrahmschnitzel <i>mit Butternudeln und Früchtegarnitur</i>	25.50
Eglifilets gebacken <i>frittiert im Bierteig</i>	34.50
<i>Tartarsauce, Salzkartoffeln und Gemüse garnitur</i> Kl. Portion	29.50
Hirsch-Rindsentrecôte mit Cassis-Butter <i>mit Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl, Preiselbeerapfel und Spätzli</i>	39.50
Herbstlicher Teller „Jägerpech“ <i>Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl, Herbstfrüchte und Pilzrahmsauce</i>	29.50

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Wir verwenden ausschließlich Schweizer Fleisch. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

Preise in Schweizer Franken, inkl. MwSt. (06/25)

Gasthof Enge, Engestrasse 1, 4562 Biberist / [www.gasthofenge.ch](http://www.gasthofenge.ch)