



MITTAGS MENÜ

29. BIS 30. DEZEMBER 2025

BITTE
BEACHTEN
SIE UNSERE
EMPFEHLUNGEN
AUF DER
RÜCKSEITE

MONTAG

Waadtländer Saucisson IGP
mit Rahmlauch-Kartoffeln

DIENSTAG

Pouletschenkel-Cordon bleu
knusprige Pommes frites und Gemüse

FREITAG

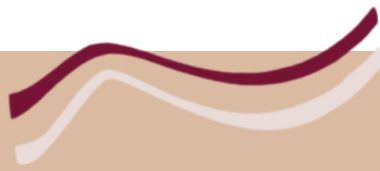
Wir wünschen Ihnen ein frohes, neues Jahr.
Am Berchtoldstag öffnet unser Restaurant
erst um 17:00 Uhr

VEGI-MENÜ

Neue Kartoffeln mit Raclettekäse überbacken
und Essiggemüse

mit Suppe und Salat
CHF 21.50

Wir verwenden Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden deklariert
Preise inkl. MwSt.



EMPFEHLUNGEN DER WOCHEN

29. - 30. DEZEMBER 2025

Geräucherte Entenbrust und Ziegenkäse auf Nüsslisalatbouquet an Himbeer-Balsamicodressing, garniert mit karamellisierten Walnüssen und Feigen
19.50

Regionaler Nüsslersalat 'Mimosa' mit gehacktem Ei
12.50

Regionaler Nüsslersalat 'Classic' mit gehacktem Ei, Speck und Croûtons
14.50 / als Hauptgang 21.50

Bunter gemischter Salat mit Sprossen
11.50 / als Hauptgang 18.50

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen, Kernöl und Rahmtupfer
11.00

Special "Irish Beef": Medaillons vom irischen Rindsfilet an Pfefferbutter, Wintergemüse und Röstikroketten
54.00

Die traditionelle Engespezialität

'Suure Mocke' mit Kartoffelstampf und Wintergemüse
33.50 / ½ Portion 29.50

Hirschwürfel (ESP) mit Whiskey-Rahmsauce, Rotkraut, Rosenkohl und Kartoffelstampf
36.50

'Älplermagronen' Teigwaren mit Kartoffeln, Rahm, Käse und gerösteten Zwiebeln, serviert mit hausgemachtem Apfelmus
24.50

Schweizer Entrecôte mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse
49.50

Eglifilets im Bierteig (DE), hausgemachte Tatarsauce, Wintergemüse, Salzkartoffeln
34.50

WEIN - EMPFEHLUNG

"Emilio Primo", Bolgheri (Toscana), Terre del Marchesato, 2021

1 dl 8.50 / Flasche 58.00

Wir verwenden Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden deklariert
Preise inkl. MwSt.

Gasthof Enge | Engestrasse 1, 4562 Biberist | gasthofenge.ch | 032 623 70 77