



Zur Vorauswahl / Winterkarte 2026

(gültig bis Ende Februar 2026)

ab 15 Personen bitten wir Sie, ein einheitliches Menu (Vorspeise, Hauptgang und Dessert) aus unseren Bankett-Menuvorschlägen zu wählen. Besten Dank für Ihr Verständnis.

Vorspeisen

Knackiger Blattsalat mit Sprossen	9.50
Regionaler Nüsslisalat «Mimosa» mit gehacktem Ei	12.50
Regionaler Nüsslisalat «Classic» mit Speck, Ei und Croutons	14.50
Kürbiscremesuppe mit Kernöl, Kürbiskernen und Rahm	11.00

Hauptgerichte

Schweinsrahmschnitzel <i>mit Butternudeln und Früchtegarnitur</i>	25.50
Schweizer Rindsentrecôte <i>mit Kräuterbutter, Pommes und Gemüse</i>	49.50
«Brauer Cordon bleu» vom Schwein <i>mit Schinken & Gruyère gefüllt und mit getrocknetem Biertrüster paniert, Pommes frites und Wintergemüse</i>	35.50
«Suure Mocke» die traditionelle Enge-Spezialität! <i>Mit Kartoffelstampf und Wintergemüse</i>	33.50
Mediterraner Risotto , <i>mit getrockneten Tomaten, Oliven, Kräutern und Parmesan</i>	25.50
„Älplermagronen“ , <i>Teigwaren mit Kartoffeln, Rahm, Käse und Röstiwiebeln, dazu hausgemachtes Apfelmus</i>	24.50
Gebackene Eglifilets <i>mit Tartarsauce Salzkartoffeln und Gemüsegarnitur</i>	34.50

Desserts

Vermicelles <i>Marronipüree mit Kirsch parfümiert, Meringues und Rahm</i>	9.50 / 11.50
Coupe Nesselrode <i>Marronipüree mit Kirsch parfümiert, Vanilleglace, Meringues und Rahm</i>	10.50 / 12.50
Hausgemachtes Caramelchöpfli <i>mit Mandelsplitter und Schlagrahm</i>	8.50
Sorbetvariation (Drei Kugeln) mit frischen Früchten und Coulis <i>Aromen: Blutorange, Zitrone, Mango-Passionsfrucht</i>	11.90

Preise in Schweizer Franken und inkl. MwSt

Gasthof Enge, Engestrasse 1, 4562 Biberist / www.gasthofenge.ch