

## 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

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

### Hauptgerichte

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

### Desserts

<b>Vermicelles</b> <i>Marronipüree mit Kirsch parfümiert, Meringues und Rahm</i>	9.50 / 11.50
<b>Coupe Nesselrode</b> <i>Marronipüree mit Kirsch parfümiert, Vanilleglace, Meringues und Rahm</i>	10.50 / 12.50
<b>Hausgemachtes Caramelchöpfli</b> <i>mit Mandelsplitter und Schlagrahm</i>	8.50
<b>Sorbetvariation (Drei Kugeln) mit frischen Früchten und Coulis</b> <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](http://www.gasthofenge.ch)