

Gasthof zur Fennern

Speisekarte Abendgastronomie

Dienstag bis Sonntag 17:30 bis 21:30 Uhr

Vorspeisen:

Kürbiscreme Suppe	9.50
Steinpilzcreme Suppe	9.50
Grüner Blattsalat	9.00
Gemischter Salat	14.50
Nüsslisalat mit Speck und Ei	14.50

Wenns ein bisschen spezieller sein darf:

Herbstsalat (Blatt/Nüsslisalat mit herbstlichen Zutaten)	17.50
Beef Tartar (Auch als Hauptgang 36.00)	19.50
Gebeizter Lachs garniert (Auch als Hauptgang 36.00)	19.50
Rindscarpaccio mit schwarzem Sommertrüffel aus dem Piemont	24.00

Gasthof zur Fennern

Hauptspeisen:

Von der Weide:

Unsere Fennere-Klassiker:

Entrecôte vom Rind 200 gr. 39.50
(flankiert von einem saisonalen Gemüsebouquet)

Entrecôte vom Rind 300 gr. 46.50
(flankiert von einem saisonalen Gemüsebouquet)

Filet vom Rind 250 gr. 49.50
(flankiert von einem saisonalen Gemüsebouquet)

Medaillons vom Rinds-Filetspitz an Stroganoff Sauce 44.50
(flankiert von einem saisonalen Gemüsebouquet)

«Unser Rindfleisch ist Premium Black Angus aus Argentinien.
Durch sein Reifealter von 10 Wochen erreicht es seinen ausgeprägten
Eigengeschmack, ist butterzart und gehört zu den edelsten Fleischangeboten weltweit.»

Schweinssteak Nierstück 250 gr. an einer Morchelsauce 32.50
(flankiert von einem saisonalen Gemüsebouquet)

Pouletbrust gefüllt mit Tomate-Mozzarella 29.50
(flankiert von einem saisonalen Gemüsebouquet)

Unsere Beilagen:

Pommes / Reis / Nudeln / Risotto / Rosmarin-Kartoffeln / Gratin
Eine Beilage ist im Menüpreis inbegriffen.
Zusätzliche Beilagen 5 CHF

Die Herkunftsdeklaration ist bei uns am Buffet einsehbar

Gasthof zur Fennerg

Aus dem Wasser:

Safranrisotto mit Tigershrimps	42.50
Seezungenfilet mit Salzkartoffeln und Gemüsebouquet	42.50
Gebratene Zanderfilet an einer Dillsauce Gemüsebouquet und Reis	34.50

Die Herkunftsdeklaration ist bei uns am Buffet einsehbar

Für Vegi's unter uns:

Panierter Sellerie mit Gemüse und Pommes	28.50
Gemüseteller mit Pommes	24.50
Steinpilzrisotto	24.50

Kleine Portionen werden mit einem Rabatt von 3 CHF verrechnet.
Teilen Sie unserem Personal Unverträglichkeiten und Allergien mit.
Die Preise verstehen sich inkl. 8,1% MWST.

Gasthof zur Fennergasse

Ravioli Spezialitäten

Unsere Ravioli sind vom Teig bis zur Füllung allesamt von Cristina mit viel Hingabe handgemacht. Stück um Stück ausgestochen und für Sie in wenigen Minuten auf dem Teller.

Füllungen:

- Steinpilz
- Trüffel
- Bergkäse

- Lachs
- Schinken
- Speck

Grosser Teller mit 12 Ravioli	28.50
Vorspeisenteller mit 4 Ravioli	12.50

Pro Teller ist nur eine Füllung vorgesehen.

Gasthof zur Fennerg

Kinderkarte für Kinder bis 12 Jahre

Cipollata mit Pommes und Rüebl	14.50
Fischstäbli mit Nudeln und Rüebl	14.50
Pasta-Öhrchen an Tomatensauce mit Parmesan	12.50
Grosse Portion Pommes	9.00

Wir finden, auch Kinder verdienen ein richtig gutes Teller!

Fennere-Teller für Kids

Rindsfiletmedaillons mit Gemüsebouquet und Pommes	21.50
---	-------

Die Herkunftsdeklaration ist bei uns am Buffet einsehbar
Teilen Sie unserem Personal Unverträglichkeiten und Allergien mit.
Die Preise verstehen sich inkl. 8,1% MWST.