

# Gasthof zur Fennerg

## Speisekarte Abendgastronomie

Dienstag bis Sonntag 17:30 bis 21:30 Uhr

### Vorspeisen:

Curry-Mango Suppe	9.50
(Auf Wunsch mit einem Crevetten-Spiess)	14.50
Süsskartoffel-Lauch Cremesuppe	9.50
Grüner Blattsalat	9.00
Gemischter Salat	14.50
Frühlingssalat	14.50
(mit Spargel, Granatapfel, Radieschen etc)	
Beef Tartar	19.50
Gebeizter Lachs garniert	19.50

Weitere Vorspeisen jeweils als Tagesempfehlung

# Gasthof zur Fennerg

## Hauptspeisen:

### Von der Weide:

Entrecôte vom Rind 200 gr. 37.50  
(flankiert von einem saisonalen Gemüsebouquet)

Entrecôte vom Rind 300 gr. 44.50  
(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 und gehört zu den edelsten Fleischangeboten weltweit.»

Schweinssteak Nierstück 250 gr. an einer Rum-Sauce 32.50  
(flankiert von einem saisonalen Gemüsebouquet)

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

Schweinefleisch, Kalbfleisch sowie Geflügel sind aus CH-Produktion

# Gasthof zur Fennerg

## Aus dem Wasser:

Singapur Teller (Jakobsmuschel und Shrimps auf einem Spaghettinest mit Tomatensauce)	42.50
Gebratene Zanderfilet an einer Dillsauce (begleitet von Mandel-Broccoli)	34.50

## Für Vegi's unter uns:

Hausgemachte Ravioli (Cristinas Spezialität) - Steinpilz - Spinat - Spargel	28.50
Vegi-Burger mit Pommes	28.50
Gemüseteller mit Allerlei	24.50

## Unsere Beilagen:

Pommes / Wildreis / Nudeln / Risotto / Kartoffel-Gratin  
Eine Beilage ist im Menüpreis inbegriffen.  
Zusätzliche Beilagen 5 CHF

Kleine Portionen werden mit einem Rabatt von 5 CHF verrechnet.  
Teilen Sie unserem Personal Unverträglichkeiten und Allergien mit.