



## Menüs im Eventgewächshaus

### KW 46

#### Vorspeise:

Bunter Wintersalat an Zehendidressing mit Eingemachtem und Knusprigem (8.-)  
oder  
Wärmende Suppe mit Gemüse aus eigener Produktion (8.-)

#### Hauptgang Vegi:

Kürbisgemüsecurry mit hausgemachtem Chutney, gerösteten Mandeln dazu Jasminreis  
und Papadam (26.-)

#### Hauptgang Fleisch:

Geschmortes/Gebratenes vom Berner Charolais Rind (Boulotte/BIO) an seinem Jus mit  
buntem Wintergemüse aus eigenem Anbau (35.-)  
Beilage: Kartoffelstampf

#### Dessert:

Pralinéekuchen mit Mandarinsorbet (12.-)

### KW 47

#### Vorspeise:

Bunter Wintersalat an Zehendidressing mit Eingemachtem und Knusprigem (8.-)  
oder  
Wärmende Suppe mit Gemüse aus eigener Produktion (8.-)

#### Hauptgang Vegi:

Randen-Wurzelgemüsetajine an Raita dazu Safran- Couscous und Süsskartoffelchips (26.-)

#### Hauptgang Fleisch:

Geschmortes/Gebratenes vom Berner Charolais Rind (Boulotte/BIO) an seinem Jus mit  
buntem Wintergemüse aus eigenem Anbau (35.-)  
Beilage: Kartoffelstampf

#### Dessert:

Malabi (Milchpudding) mit schwarzen Kirschen und caramelisierten Kernen (8.-)



**KW 48**

Vorspeise:

Bunter Wintersalat an Zehendidressing mit Eingemachtem und Knusprigem (8.-)  
oder  
Burrata und Blutorange an Kräuteröl (12.-)

Hauptgang Vegi:

Kürbisgemüsecurry mit hausgemachtem Chutney, gerösteten Mandeln dazu Jasminreis  
und Papadam (26.-)

Hauptgang Fleisch:

Geschmortes/Gebratenes vom Berner Charolais Rind (Boulotte/BIO) an seinem Jus mit  
buntem Wintergemüse aus eigenem Anbau (35.-)  
Beilage: hausgemachte Spätzli

Dessert:

Dunkles Schoggimousse mit Rotweibirnen (9.-)