

# FASNACHTS-KARTE



## FASNACHTS-MENU

Mehlsuppe



Chügelipastetli

Pilzrahmsauce, Hobergs Pommes, Gemüse



Hausgemachte Schänkeli und Vanilleglacé

CHF 42.50

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MWST

vegetarisch

vegan

glutenfrei

laktosefrei

# FASNACHTS-KARTE



## VORSPEISEN

<b>Bunter Blattsalat</b> ✓	9.00
Gemüstreifen, Croûtons, Kräuter	
Unsere Dressings: französisch ✘ ✘   italienisch   Sesam-Wasabi   Mango-Chili ✘ ✘ ✓   Honig-Senf	
<b>Mehlsuppe</b>	6.50

## HAUPTSPEISEN

<b>Chili con Carne</b>	23.50
mit Kartoffeln, Sauerrahm, Frühlingszwiebeln und Nachos	
<b>RothenBurger</b>	29.00   24.00
Rindfleisch, Pancetta, Käser Franz Käse, Spiegelei, Coleslaw-Salat, Essiggurken, karamellierte Zwiebeln, Cocktailsauce, Hobergs Pommes mit Jalapeños	+ 2.00
<b>Pulled Pork</b> ✘	27.00   22.00
24h mariniertes Schweinehals, 12h im Smoker, gezupft, im Brot, BBQ-Sauce, Coleslaw-Salat, Essiggurken, karamellierte Zwiebeln, Hobergs Pommes mit Jalapeños	+ 2.00
mit Käse	+ 2.00
<b>Fleischvogel</b>	29.00
kräftige Rotweinsauce, Kartoffelstock, Rüepli	
<b>Rothenburger Kalbsbratwurst</b>	23.50
Zwiebelsauce, Pommes und Gemüse	
<b>Chügelipastetli</b>	28.50
Pilzrahmsauce, Pommes, Gemüse	
<b>Pilzrisotto</b> ✓	21.50
Rucola, Baumnüsse, Birne, Feta	
<b>Pulled Mushroom</b> ✓	25.00   20.00
gezupfte Pilze mit BBQ Sauce, Coleslaw-Salat, Essiggurken, karamellierte Zwiebeln, Hobergs Pommes	

## DESSERTS

<b>Hausgemachte Schänkeli mit Vanilleglacé</b>	9.50
<b>Hausgemachte Glacé</b>	pro Kugel 5.00
Rahmglacé: Vanille, Baileys, Salted Caramel, Stracciatella, Schokolade, Mocca, Nutella, Tonkabohnen, Pistazie, Eicher Chriesi Joghurt	
Sorbet: Quitte, Mango-Passionsfrucht	
Rahmzuschlag	1.50

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MWST

✓ vegetarisch

✓ vegan

✘ glutenfrei

✘ laktosefrei