

GASTHOF *Dflammer*

Küchenchefs Kreationen

Vorab

Semmelknödel-Carpaccio

Fein aufgeschnittene Semmelknödel mariniert
mit Radieserl-Frühlingslauch-Vinaigrette,
gebratenen Speckwürfeln und kleiner Salatgarnitur

Hauptgerichte

Gebratene Kalbsleberstreifen

in Balsamico-Cassisjus, serviert mit Kartoffelgratin und Brokkoli

200g Rinderrückensteak

mit krossem Schweizer Kartoffelrösti
dazu Pfefferrahmsauce und Speckbohnen

Gebratene Hähnchenbrust

in pikanter Paprikarahmsauce und hausgemachten Spätzle

Dessert

Zweierlei Topfenknödel

einmal mit Marillen und einmal mit Nougatfüllung
serviert mit lauwarmem Zwetschgenröster und einer Kugel Vanilleeis