



Grosse Dorfbeiz Herbst-Uftischete vom 28. Oktober 2017

Die einzigartige Alternative für ein aussergewöhnliches und gemütliches Essen in Gesellschaft. Grosse Tische, geselliges Beisammensein und wie zu früheren Zeiten werden die Speisen – welche einen Querschnitt durch die Dorfbeizküche darstellen – auf Platten und in Schüsseln auf den Tischen platziert. Jeder nimmt von dem was er Lust hat und so viel wie er mag.

Vorspeisen	Randen Carpaccio mit frischem Meerrettich Wildpastete mit Selleriesalat Salatschüssel nach Saison Wurst-Käsesalat	Tassen mit Rotkraut-Marronisuppe Runde Markknochen aus dem Holzofen Mini Blätterteigpastetli mit Pilzfüllung Bandnudeln mit Wildfleischsugo
Hauptspeisen & Beilagen	G'Hackets mit Hörnli mit frischem Öpfelmues Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Cordon Bleu vom Schwein Emmentaler Kalbsvoressen mit Safran	Rindshuftwürfel «Sottoceneri» Waadtländer Saucisson auf Rahmlauch Röschti aus dem Holzofen Thymian Risotto Hausgemachte Spätzli Herbstliches Mischgemüse
Dessert	Dessertbuffet zum selber holen	

Im Preis von Fr. 55.- sind inbegriffen:
Uftischete mit Essen „so vill du magsch“, Haus-Apéro und Rümlianger Wasser
 Einlass & Apéro ab 18.15 Uhr, Servicebeginn 19.00 Uhr
 Reservation zwingend nötig

Wir freuen uns auf Euch
 Elvira, Christian, Marco & Bruno mit Dorfbeiz Team