



Landgasthof Riehen

Hotel Restaurant

Saison – Gerichte – Sommer



Menü-Empfehlungen - Sommer

Unsere Menüvorschläge richten sich an Gesellschaften ab 10 Personen und stellen einen kleinen Auszug aus unserem Küchenrepertoire dar. Für individuelle Wünsche haben wir immer ein offenes Ohr und Sie können auch aus unseren saisonalen Menüs auf unserer Homepage und unserer aktuellen Speise- und Getränkekarte wählen.
(Empfohlen von unserem Küchenchef Geoffroy Wiesser)

Vorspeise

Melonen- Suppe Fetakäse und Minze	11.00
Sommersalat mit Garnelen Limette und getrockneten Tomaten	18.00
Vitello- Tonnato mit Rucola Blumenkohlpüree - Safransauce	22.00

Hauptgang

Geschnetzeltes vom Poulet Rosmarinkartoffeln und Markt Gemüse	22.50
Goldbrassen- Filet Sauce Provencial Gnocchi - Sommergemüse	32.50
Am Stück gebratenes Rindsentrecoté Thymianjus - Zitronen- Risotto und Ofengemüse	52.00

Vegetarisch

Kartoffelgnocchi mit Cherrytomaten, Rucola und Parmesan	23.00
Spätzlepfanne mit Pilzrahmsauce & gratiniert mit Raclette Käse	24.00
Vegetarischer Teller mit Marktgemüse dazu eine Suppe (Lowcarb 360kcal)	29.00

Saisonale Desserts

Zitronen Wähe mit Italienischer Meringue	7.50
Vanille Panna Cotta Mango- Coulis	12.50
Frischer Fruchtsalat	14.00

Kinder Menüs

Kinder bewältigen meist kein ganzes Menü. Bestellen Sie deshalb für Ihre Kleinen etwas aus unseren Kinder Menüs oder ein «halbes Menü».

Poulet- Nuggets Hausgemachte Poulet-Nuggets, Bratkartoffeln und Gemüsesticks	12.50
Pasta Penne mit Tomatensauce	10.50

Gut zu wissen

Unsere Menüvorschläge gelten für Gesellschaften ab 10 Personen und sind zur Wahl als einheitliches Menü gedacht (Vegetarier und Kindermenüs selbstverständlich ausgenommen).

Spezialkost – Allergien

Für Allergiker (z.B. glutenfreie Kost) kochen wir spezielle, auf das Menü abgestimmte, dazu passende Gerichte.

Hunde

Sind bei uns herzlich willkommen.