



Landgasthof Riehen  

---

Hotel Restaurant

Saison – Gerichte - Herbst



## Menü-Empfehlungen - Herbst

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

---

Maronisuppe Brotcroûtons	10.00
Nüsslisalat mit geräucherter Entenbrust und Trauben	18.00
Dorsch Rücken Spinat - Weissweinsauce	22.00

### Hauptgang

---

Geschnetzeltes vom Wild Spätzle und Rotkraut	30.00
Lachs- Tranche an Zitronensauce Basmati- Reis und Marktgemüse	32.50
Kalbsschulterbraten mit Rosmarinsauce Kartoffel Parmentier buntes Gemüse	45.00

### 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

---

Crème Karamell	10.00
Vermicelle mit Meringue und Rahm	11.50
Apfelchüechli mit Vanillesauce	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».

<b>Poulet- Nuggets</b> Hausgemachte Poulet-Nuggets, Bratkartoffeln und Gemüsesticks	12.50
<b>Pasta</b> 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.