







Regionale Wintergerichte

Vorspeisen

Randen-Apfel-Salat 	8.50
Nüssli-Salat mit gebratener Wildschweinrauchwurst	13.50
Rüebli-Creme-Suppe 	7.00

Hauptspeisen

Rindsschmorbraten  Natura Beef, mit Kartoffelstock und Rüebli	26.50
Rehragout  mit Rahm verfeinert, dazu Knöpfli und Wirsing	24.50
Siedfleisch  vom Angus-Rind, mit frischem Meerrettich, dazu Dörrbohnen und Salzkartoffeln	26.50
Lammgeschnetzeltes  an Kräuterrahmsauce mit Knöpfli	24.50
Randen-Risotto dazu pochiertes Ei  	15.00

Dessert

Hausgemachtes Karamelköpfli 	7.50
Rueblimuffins auf Kirschvanille-Sauce und Sauerrahm-Glace	8.50

Gemüse: Fam. Heuberger, Walternhof Bözen
Natura Beef: Fam. Pfister, Lindenhof Bözen
Rehragout: Jagdverein Zeihen
Angus-Rind: Fam. Emmenegger, Schwarzacherhof Zeihen
Lammgeschnetzeltes: Fam. Hossli, Oberzeihen
Eier: Eiermann, Wittnau
Mehl: Altbachmühle, Wittnau
Milch: Viktor Hossli, Oberzeihen