



RESTAURANT
PREDIGERHOF
AUS TRADITION ZEITGEMÄSS

PREDIGERHOF ABENDKARTE

Als
Vorspeise

Als
Hauptgang

Vorspeisen

Winterlicher Blattsalat an Predigerhof-Dressing mit Kürbis-Chutney, Knödel-Croutons, Berner Hobelkäse und gehacktem Ei

12.–

Hausgemachte Terrine vom Badischen Wildschwein mit Preiselbeerbirne und Safran-Brioche

21.–

39.–

Kürbis-Crème-Suppe mit Onsen-Ei und glasierten Marroni

14.–

Hauptgänge

Hausgemachte Kürbis-Cannelloni an Safran-Schaum mit Trauben und gerösteten Walnüssen

34.–

Am Stück gebratener Rücken vom Limousin-Rindli an Rotwein-Schalotten mit Randen-Kartoffel-Gratin und winterlichem Gemüse

49.–

Rosa gebratenes Nierstück vom Predigerhof-Lamm an Rotwein-Schalotten mit sämiger Bramata-Polenta und winterlichem Gemüse

49.–

Dessert

Käse-Auswahl von Jumi aus dem Emmental mit Früchte-Senf

15.–

Schoggitraum à la Predigerhof mit karamellisierten Äpfeln und Joghurtglace

14.–

Maroni-Mousse mit Zwetschgenkompott und Meringue

12.–

Liebe Gäste

Wir verarbeiten ausschliesslich Produkte aus naturnaher Produktion. Unsere Tiere kommen, wenn nicht anders vermerkt, von Bauernhöfen aus der unmittelbaren Region. Wir kaufen hauptsächlich ganze Tiere und lassen diese von unserem Metzger nach unseren Vorgaben verarbeiten.

Allergene: Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Wir freuen uns auf Sie, als unsere Gäste

Ihr Predigerhof-Team