

# Restaurant ElfenauPark

## Winterkarte 2011

### **Vorspeisen**

---

|   |      |
|---|------|
| <i>Hausgemachte Pastinakencreme</i><br><i>mit Paprikarahmhaube</i>  | 7.50 |
| <i>Wintergemüsesalat</i><br><i>mit Rüebl, Pfälzerrüebl, Petersilienwurzel und Sellerie</i><br><i>an Sesam-Soja Dressing</i> | 9.50 |

### **Hauptgänge**

---

|  |  |
|--|--|
| <i>Pilzpastetli</i><br><i>Blätterteigpastetli mit Pilzragout</i>   | 19.50                                  |
| <i>Ricotta -Kräuter Quadrolini</i><br><i>auf Tomatencoulis</i>   | 23.50<br><i>kleinere Portion 16.00</i> |
| <i>Geräuchte Rindszunge</i><br><i>an Kapernsauce</i><br><i>mit Kartoffelstock und Bohnenbündel</i>   | 24.50<br><i>kleinere Portion 16.50</i> |
| <i>Berner Platte</i><br><i>Rippli, Speck und Wienerli</i><br><i>serviert auf Sauerkraut</i><br><i>mit Salzkartoffeln und grobkörnigem Senf</i> | 26.50<br><i>kleinere Portion 18.50</i> |
| <i>Rindsfleischvogel</i><br><i>an kräftiger Rotweinsauce</i><br><i>mit Nudeln, Erbsli und Rüebl</i>  | 28.50                                  |

### **Dessert**

---

|   |       |
|---|-------|
| <i>Hausgemachtes Mandarinenparfait</i><br><i>mit Erdbeer-Grandmanier Coulis</i>               | 7.50  |
| <i>Apfelküchlein mit Vanillesauce</i><br><i>mit Äpfeln aus dem Gürbetal und Zimt - Zucker</i> | 12.50 |