

## Attraktive vegetarische Hauptgerichte

Wir bitten Sie, uns spätestens eine Woche vor dem Anlass das Einheitsmenu mit der genauen Personenzahl mitzuteilen. Ebenfalls können Sie uns zu diesem Zeitpunkt mitteilen, ob und wie viele vegetarische Hauptgänge gewünscht sind.

Für die vegetarischen Hauptgänge verrechnen wir den Einheitspreis von CHF 25.00 pro Person. Bei diesen Gerichten bieten wir keinen Nachservice an.

### Jahraus - Jahrein

- Hausgemachtes Gemüseschnitzel mit den gleichen Beilagen wie zum Fleischmenu
- Tomatisiertes Gemüse mit Sprossen und Nüssen mit Bio-Goldhirseplätzchen
- Vegetarische Capuns

### Reisgerichte

- Ratatouillegratin auf Safran-Mascarpone-Risotto
- Pastetli mit Gemüsefüllung mit Reis oder Pommes Frites
- Pastetli mit Steinpilzrahmsauce und Gemüseris
- Gemüsecurry im Reiring
- Steinpilzrisotto

### Teigwarengerichte

- Spaghetti an Steinpilzrahmsauce
- Spaghetti an Gemüsebolognese-Sauce
- Zucchini-Piccata mit Tomatenspaghetti
- Tortelloni mit Gruyèrefüllung an Gemüserahmsauce
- Feine Nudeln mit mediterranem Gemüse

### Kartoffelgerichte

- Gemüserösti mit Käse überbacken
- Bunte Gemüsespiessli mit Ofenkartoffel, gefüllt mit Kräuter Crème fraîche
- Reichhaltiger Gemüseteller mit Salzkartoffeln, Röstikroketten oder Pommes Frites

## Saisonale Ergänzungen:

### Frühling / Sommer

- Spargelrisotto
- Bärlauchrisotto
- Spargeln Mailänderart (mit Parmesan überbacken, Spiegelei) mit neuen Kartoffeln
- Spargeln Hollandaise mit neuen Kartoffeln
- Zucchini-Spaghetti
- Zucchini gefüllt mit Frühlingszwiebel-Käsesauce, mit neuen Kartoffeln
- Kartoffel-Bärlauch-Tomaten

### Herbst / Winter

- Wild Vegeteller
- Spätzlipfanne
- Linsencurry mit Gemüse