



GUSTAVS WINTERAPÉROS

GUSTAVS WINTERAPÉROS

Winter-Gluschterli:

kleiner Nüsslersalat mit Speck und Croutons
eine Suppe vom Buchenfeuer in der Tasse (Auswahl aus unserer Karte)
kleines Waldpilzragout
dazu Randenbrot

pro Person: 16.–

Winter-Probiererli:

kleiner Nüsslersalat mit Speck und Croutons
eine Suppe vom Buchenfeuer in der Tasse (Auswahl aus unserer Karte)
mariniertes Wintergemüse
Randen-Kohleintöpfli
dazu Randenbrot

pro Person: 21.–

Winter-Magechratzerli:

kleiner Nüsslersalat mit Speck und Croutons
eine Suppe vom Buchenfeuer in der Tasse (Auswahl aus unserer Karte)
mariniertes Wintergemüse
Randen-Kohl-Eintöpfli mit Rindfleisch
Waldpilzragout
Gustavs Biereintopf mit Gemüse
dazu Randenbrot

Pro Person: 26.–

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Alle Preise in CHF und inkl. 7,7% MWST. Debit und Kreditkarten sind unser bevorzugtes Zahlungsmittel

GUSTAVS WINTERAPÉROS

Füür u Flamme:

Bei trockenem Wetter in unserem Garten

**Zwei Suppen nach Wahl von unserem Buchenholzofen
in der Tasse mit Randenbrot
Glühwein/Glühgin und Punch vom Dreibeintopf
am Feuer serviert (2 Tassen pro Person inkl.)**

Pro Person: 29.–

Dazu zusätzliche Aperovariation:

**Nüsslersalat mit Speck
Waldpilzragout
Gustavs Bier-Eintopf mit Gemüse**

pro Person: + 14.–

Oder mit anschliessendem Raclette im Zelt:

pro Portion: + 9.–

à Discretion pro Person: + 35.–

**Auf Wunsch stellen wir Ihnen gern individuelle Apérohäppli
aus unserer Karte zusammen.**

Unsere Apéros gibt es auf Vorreservation ab 15 Personen.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Alle Preise in CHF und inkl. 7,7% MWST. Debit und Kreditkarten sind unser bevorzugtes Zahlungsmittel