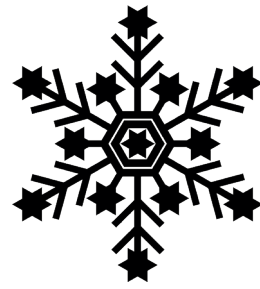


# Winter SPEISEKARTE



## HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT FEIN & SEIN

Unsere Gerichte sind, so oft wie möglich, hausgemacht und vorwiegend mit Lebensmitteln aus der Region hergestellt. Der bewusste und sorgfältige Umgang mit unseren Rohprodukten liegt uns besonders am Herzen. Wir streben eine möglichst komplette Verwertung unserer Produkte an und achten, Foodwaste so gut wie möglich zu verhindern. Wir sind überzeugt, dass Essen mehr als ein Grundbedürfnis des Menschen ist: Essen ist Genuss, Essen ist Freude, Essen ist Energie pur. In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen genuss- und freudvollen Aufenthalt bei uns im fein & sein. Raphaela und Roland mit Team

### VORSPEISEN

#### Winterplättli CHF 19.50

Eingelegte Schwarznüsse aus dem Seeland (zur Sommersonnenwende geerntet), hausgemachtes Feigenchutney, Hüttenkäse mit Thymian verfeinert, Tête de Moine-Rosetten, Gemüsechips

*Zusatzkomponente* Knoblauchwurst + CHF 4.00

#### Burrata CHF 16.50

Burrata serviert mit mariniertem Kürbis, Kürbiskernpesto und Grissini

### SUPPE

#### Tagessuppe CHF 9.00 | CHF 14.50

Unser Personal gibt Ihnen gerne Auskunft über das aktuelle Tagesangebot

### SALATE

#### Blattsalat kleine Portion CHF 6.50 | CHF 12.00

Variation von winterlichen Blattsalaten serviert mit Sprossen und Kräutern

#### Wintersalat CHF 14.50 | als Hauptgang CHF 18.50

Wintersalatvariation an Hausdressing, Parmesansplitter, Croutons und Ei

#### fein & sein Salat CHF 14.50 | als Hauptgang CHF 18.50 *vegan*

Wintersalatvariation gekrönt mit mariniertem Rohkostsalat, Kaki und Nüssen an Granatapfeldressing

# TELLERGERICHTE VEGI

## Fetakäse an Orangensauce CHF 27.50

Gebratener Fetakäse im Sesammantel an Orangensauce serviert auf Wirsingbeet dazu Fächerkartoffeln und eine bunte Auswahl an saisonalem Gemüse

*Vegane Alternative auf Anfrage*

## Quorngeschnetzeltes CHF 28.50

Gebratene Quornstreifen an Erdnuss-Kokossauce (laktosefrei) oder Pilzsauce dazu eine bunte Auswahl an saisonalem Gemüse und Beilage nach Wahl

*Vegane Alternative auf Anfrage*

*Beilagen* Teigwaren | Reis  | Pommes Frites  | Spätzli

## Gefülltes Pitabrot CHF 23.50 *vegan*

Pitabrot gefüllt mit einem Gemüsetaler verfeinert mit Quinoa, gebackenem Kürbis und Randen, Zwiebelringe, milder Honigmohnsenf aus Buttisholz, erfrischende Mandeljoghurtsauce serviert mit Country Cuts und einer kleiner Rohkostsalatgarnitur

# TELLERGERICHTE MIT FLEISCH & KRUSTENTIERE

## Riesencrevetten an Orangensauce CHF 34.50

In Knoblauch gebratene Riesencrevetten an Orangensauce serviert auf Wirsingbeet dazu Fächerkartoffeln und eine bunte Auswahl an saisonalem Gemüse

## Pouletbrust CHF 31.50

Schweizer Pouletbrust mit Roli's Kräuterbutter oder Erdnuss-Kokossauce dazu eine bunte Auswahl an saisonalem Gemüse und Beilage nach Wahl

## Landliebe CHF 38.50

Schweizer Rindssteak mit Roli's Kräuterbutter, Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl

## Kalbsgeschnetzeltes CHF 42.50

Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce serviert mit Gemüse der Saison und Beilage nach Wahl

*Beilagen* Teigwaren | Reis  | Pommes Frites  | Spätzli

# WOK SPECIAL

LEICHT - KNACKIG - AROMATISCH

Die Kochmethode mit dem Wok ist schnell, schmackhaft und gesund. Die hohe Hitze im Wok, kombiniert mit dem schnellen und stetigen Mischen und Rühren des Wokinhalts, ermöglicht die besonders schonende, aromatische und gesunde Zubereitung eines Gerichtes.



## Winter-Wok

Gebratenes Wintergemüse an fernöstlicher Sauce serviert mit Reismudeln

*Die Sauce kann Spuren von Gluten enthalten - glutenfreie Variante auf Anfrage*

Wintergemüsewok CHF 25.50 *vegan*

Wintergemüsewok mit Poulet CHF 28.50

Wintergemüsewok mit Rindfleisch CHF 30.50



## EMPFEHLUNG AUS DER KÜCHE

Unser Personal gibt Ihnen gerne Auskunft über das aktuelle Wochenangebot

*Guten Appetit*

Legende:  glutenfrei  laktosefrei Allergene: Unser Servicepersonal gibt Ihnen gerne Auskunft

Deklaration: Pouletfleisch: Schweiz | Rindfleisch: Schweiz | Kalbsfleisch: Schweiz | Crevetten: Vietnam

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MWST.