

HOTEL MOZART RORSCHACH

MENUVORSCHLÄGE

Menu à Fr. 35.- pro Person

Menu 1

gartenfrische Gemüsesuppe oder bunter Salat

Kalbsragout mit frischem Rosmarin

hausgemachte Spätzli

Sommergemüse

„Kemmeriboden Merängge“

mit frischen Beeren und Rahm

Menu 2 (Zuschlag Fr. 2.00 pro Person)

Tomatencrèmesuppe mit frischem Basilikum

oder bunter Salat

Bodensee-Felchenchnusperli

Salzkartoffeln

Sauce Tartare

frisch gebackener Wiener Apfelstrudel

mit Vanillesauce

Menu 3

hausgemachte Flädli- und Nudelsuppe mit frischem Schnittlauch

oder bunter Salat

Rindfleischvogel nach Burgunderart

Nudeli

frische grüne Bohnen

„Marillenschmaus“

Topfenknödel mit frischem Aprikosenkompott und Vanilleeis

Menu 4 (Zuschlag Fr. 8.00 pro Person)

hausgemachte Griessnockerlsuppe mit Gemüsejulienne

oder bunter Salat

Kalbsbraten im Barolo geschmort

Zitronenrisotto mit Parmesanflocken

Blattspinat

„Sommernachtstraum“

Vanilleeis mit heissen Himbeeren und Vanilleherzli

Menu 5

Haselnussklösschen in Bouillon
mit frischem Schnittlauch oder bunter Salat

Kalbfleischkräpfen im knusprigen Kokosmantel
an Thaicurrysauce

Bamatireis

„Pineapple-Dream“
frische Ananas mit Kokoseis, Malibu und Rahm

Menu 6

frische Broccolicrèmesuppe oder bunter Salat

Hackbraten nach Grossmutterart
Kartoffelstock
glasierte Rüeblli mit grünen Erbsen

heisse Heidelbeeren mit Vanilleeis und Rahm

Menu 7 (Zuschlag Fr. 10.00 pro Person)

grüne Erbsenschaumsuppe frischer Minze
oder bunter Salat

Roastbeef mit frischem Rosmarinjus
ofenfrisches Kartoffelgratin
gedämpfte Tomate

„Palatschinken Sissy“
hauchdünnes Crêpe mit Vanilleeis und heissen Beeren

Menu 8 (Zuschlag Fr. 2.00 pro Person)

Kartoffelsuppe mit Mangoldstreifen
oder bunter Salat

Schweinscarrébraten mit frischer Pilzsauce
Nüdeli

Sommergemüsebouquet

„Coupe Maison“
mit frischem Fruchtsalat, Vanilleeis und Rahm

Menu 9

Eierblumensuppe mit Gemüsewürfeli
oder bunter Salat

Freiland Pouletbrust grilliert à la provençale
mit Ratatouillegemüse
Basilikumkartoffeln

gebrannte Crème nach Grossmutterart
mit caramelisierten Nüssen und Rahm

Menu 10

Sommer-Minestrone mit Fideli und frischem Basilikum
oder bunter Salat

Kalbfleischröllchen nach italienischer Art
mit frischem Basilikum

Broccoli

Safrannudeln

Panna Cotta
mit frischer Himbeersauce

Menu 11

Thaicurrysuppe mit Bananenwürfeli

Schweinshalsbraten mit Pflaumen gefüllt
an Cognacsauce

Jasmin Reis

hausgemachtes Caramelköpfl
mit frischen Beeren und Rahm

Suppen, Beilagen und Süssspeisen können beliebig ausgewechselt werden.