



Landgasthof Riehen  

---

Hotel Restaurant

Saison – Gerichte – Frühling



## Menü-Empfehlungen – Frühling

---

Unsere Menüvorschläge richten sich an Gesellschaften ab 10 Personen und stellen einen kleinen Auszug aus unserem Küchenrepertoire dar. Für individuelle Wünsche haben wir immer ein offenes Ohr und Sie können auch aus unseren saisonalen Menüs auf unserer Homepage und unserer aktuellen Speise- und Getränkekarte wählen.

(Empfohlen von unserem Küchenchef Geoffroy Wiesser)

### Vorspeise

---

Weisses Spargel- Risotto	20.00
Saisonaler Blattsalat mit Spargel Babyspinat und Croûtons	16.00
Apfel- Sellerie- Suppe	10.00

### Hauptgang

---

Geschnetzeltes vom Schwein Butternudeln und Rahmsauce	22.50
Gebratene Maispoularde Suprême mit Ziegenkäse gefüllt Spätzle, Marktgemüse	35.50
Gebratenes Kalbsmedaillon Gremolata- Sauce, Tagliatelle und Grillgemüse	55.00

### Vegetarisch

---

Kartoffelgnocchi mit Cherrytomaten, Rucola und Parmesan	23.00
Spätzlepfanne mit Pilzrahmsauce & gratiniert mit Raclette Käse	24.00
Vegetarischer Teller mit Marktgemüse dazu eine Suppe (Lowcarb 360kcal)	29.00

## Saisonale Desserts

---

Erdbeer- Tiramisu mit Rahm	10.50
Kirsch- Parfait	10.00
Rhabarber Wähe mit Vanilleglacé	12.50

## Kinder Menüs

---

Kinder bewältigen meist kein ganzes Menü. Bestellen Sie deshalb für Ihre Kleinen etwas aus unseren Kinder Menüs oder ein «halbes Menü».

Poulet- Nuggets Hausgemachte Poulet-Nuggets, Bratkartoffeln und Gemüsesticks	12.50
Pasta Penne mit Tomatensauce	10.50

## Gut zu wissen

---

Unsere Menüvorschläge gelten für Gesellschaften ab 10 Personen und sind zur Wahl als einheitliches Menü gedacht (Vegetarier und Kindermenüs selbstverständlich ausgenommen).

## Spezialkost – Allergien

---

Für Allergiker (z.B. glutenfreie Kost) kochen wir spezielle, auf das Menü abgestimmte, dazu passende Gerichte.

## Hunde

---

Sind bei uns herzlich willkommen.