

Ihr Fest im Feldbach

Knackig und anregend

Bunter Blattsalat	11
Gemischter Salat	13
Geräuchertes Forellenfilet	14
Saisonale Ravioli (ab 50 Personen nach Ihren Wünschen zubereitet)	16
Klostergeistsuppe	12

Alles was schwimmt

Forellenfilet	36	(25)
Red-Snapper Filet	34	(23)
Felchenfilet	36	(25)
Saiblingsfilet	36	(25)
Zanderfilet	38	(27)

Es fliegt und läuft

Getrüffelte Maispoularde	36
Schweinefilet im Speckmantel	38
Geschmorter Kalbsschulterbraten	38
Kalbsrückensteak mit Cassis-Schalotten Kruste	41
Rinderfilet am Stück gebraten	48

Vitamine (wählen Sie eines)

Saisonales Marktgemüse
Blattspinat
Bohnenbündchen

Gerührt nicht geschüttelt (was darf es sein?)

Barolojus
Trüffeljus
Portweinjus
Rahmsauce (Pfeffer | Pilze ...)
Kräuterbutter
Champagnerschaum
Safransauce
Noilly-Prat Sauce
Chimmi-Churri
Zitronensalbeisauce

Gibt Kraft (die Qual der Wahl)

Gnocchis
Nudeln
Reis
Risotto
Kartoffeln (Gratin | Bratkartoffeln | Püree....)

Süsse Versuchung

Saisonales Dessertbuffet (5 Komponenten, saisonal abgestimmt) 19



Ihre kulinarische Begeisterung liegt uns am Herzen
Ihr Oliver Rost und das Feldbach-Küchenteam

Die Preise verstehen sich in CHF inklusive Mehrwertsteuer