



Ihr genussfreudiger
Winteranlass

Lassen Sie sich stimmungsvoll verwöhnen im idyllisch gelegenen
Restaurant Gnadenthal an der Reuss.

Die Menüvorschläge sind ab 10 Personen buchbar.

Wir stellen Ihnen aber auch gerne Ihr persönliches
Wunschmenü zusammen.

Sichern Sie sich rechtzeitig Ihr Wunschdatum für Ihren Anlass.

RESTAURANT  GNADENTHAL

[gast.freund.schafft.genuss.](http://gast.freund.schafft.genuss)

MENÜ 1

Amuse-bouche

Kleines Blätterteigpastetli mit Eierschwämmli-Ragout
lauwarm serviert, dazu Nüsslalat mit Ei

Aargauer Schweinsfiletmedaillon mit grüner Pfeffer-Calvadosrahmsauce
Schupfnudeln, Saisongemüse

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

CHF 49

MENÜ 2

Amuse-bouche

Schottischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum

Schweizer Ribelmals-Poulardenbrust mit Thymian-Honig-Jus
Eiernudeln, Brokkoliröschen mit gerösteten Mandelblättchen

Tobleronemousse mit Vanilleglace

CHF 59

MENÜ 3

Amuse-bouche

Nüsslalat mit Ei, Brotcroutons und Freiämter Speck

Kürbisrahmsuppe mit gerösteten Kernen

Flammierte Rindsfiletstreifen an würziger Paprikarahmsauce
Freiämter Spätzli, glasiertes Wintergemüse

Dessertvariation «Surprise»

CHF 68



MENÜ 4

Amuse-bouche

Marinierter Graved-Lachs
mit süss-saurer Dill-Senf-Sauce, Kapernäpfel,
Selleriesalat und Baumnüssen

Geschäumte Safran-Fenchel-Suppe

Freiämter Kalbsfiletmedaillons
mit Cognac-Zitronenrahmjus mit Zesten und Petersilie
Williamskartoffeln
Saisongemüse

Soufflé Glacé «Grand Marnier»
mit Sablés-Gebäck und Früchten garniert

CHF 81

MENÜ 5

Amuse-bouche

Rindstatar und Gemüsetatar mit Toast

Kokos-Curry-Schaumsuppe

Bio Forellenfilet mit Dill-Pernod-Sauce
auf kleinem Fenchel-Safran-Gemüse

Kalbshohrücken mit Rosmarinjus
Röstikroketten
Saisongemüse

Zimt mousse mit Rotweinzwetschen und Zimtglace

CHF 86