



LANDGASTHOF

Engel



**„Kerzen brennen, Plätzchen duften,
der Winter schickt uns kalte Lüfte.
Doch Wärme kommt von Herz zu Herz,
frohe Feste ohne Schmerz!
Und wenn das neue Jahr beginnt,
sei's freundlich wie ein Frühlingswind.“**

Vorspeise

Carpaccio di Manzo hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mariniert mit feinstem Olivenöl und einem Hauch Zitrone, serviert mit frischem Rucola und Grana Padano Spänen.
Ein Teppich aus Rind, so fein und klar; Olivenöl flüstert: „Ich bin da! Rucola bringt den frischen Schwung, Grana Padano den edlen Klang.

Fr. 22.00

Hauptgang

Capuns „Engel Art“ zarte Mangoldhülle um eine aromatische Füllung aus Spätzliteig, Speck und Kräutern. Im Ofen in cremigem Rahm geschmort und mit edlem Käse gratiniert – ein Hochgenuss der Alpenküche.

Fr. 26.50

Im Mangold grünt ein zarter Traum, gefüllt mit Speck und feinem Raum. Ein Bad im Rahm, so mild, so rein, dann gold'ner Glanz im Ofenschein. Ein Fest der Alpen, schlicht und klar, so schmeckt die Heimat wunderbar.

Pizokels aus regionalen und saisonalen Zutaten hausgemacht, verfeinert mit geschmolzener Butter und aromatischen Kräutern. Sanft im Ofen gegart und mit würzigem Käse goldbraun überbacken.

Fr. 24.50

Regional geboren, saisonal bedacht, Pizokels im Ofen – ein Meisterwerk lacht. Mit Butter veredelt, von Kräutern gekrönt, ein Hauch von Natur, der die Sinne verwöhnt. Goldbraun der Käse, ein Krustenjuwel, so schmeckt die Heimat – schlicht und speziell.

Fleischfondue à discrétion Fondue Chinoise mit Bouillon ab 2 Personen, 5 verschiedene hausgemachte Saucen, Fleischplatte mit Rind, mixed Pickles (Silberzwiebeln, Essiggurken, Maiskölbchen), Paprika Pommes-Chips

Fr. 29.90

Fondue Chinoise in Bouillon, so zart in den Flüssen. Fünf feine Saucen, ein würziger Schwarm, dazu Rindfleisch auf Platte – ein kulinarischer Charme. Mixed Pickles in bunter Pracht, Silberzwiebeln, Gurken, Maiskölbchen sacht. Pommes Chips knuspern fein, so soll ein Abend der Freude sein!



LANDGASTHOF

Engel

Fleischfondue à discrétion – Fondue Bourguignonne zartes Fleischfondue nach klassischer Art ab 2 Personen: feine Stücke vom Rind, Kalb und Schwein, in heissem Öl gegart, begleitet von 5 verschiedene hausgemachten Saucen, mixed Pickles (Silberzwiebeln, Essiggurken, Maiskölbchen),

Paprika Pommes-Chips - ein Fest für Liebhaber des herzhaften Genusses.

Fr. 29.90

Fondue Bourguignonne – ein Fest der Nacht, wo heisses Öl die Fleischkunst entfacht. Rind, Kalb und Schwein in goldener Flut, fünf Saucen verlockend, verheissen nur Gut. Mixed Pickles in bunter Pracht, Silberzwiebeln, Gurken, Maiskölbchen sacht. Pommes Chips knuspern fein, so soll geselliges Glückchsein sein.

Metzgete-Platte mit Speck, Rippli, Blut- und Leberwurst traditionelle Spezialität aus dem Herzen der Schweizer Küche: saftiges Rippli, würziger Speck, dazu feine Blut- und Leberwürste

– serviert mit herzhaften Beilagen für den authentischen Genuss der Metzgete.

Fr. 32.00

Ein Fest der Alpen, kräftig und rein, Metzgete-Platte lädt herzlich ein. Rippli so saftig, Speck voller Duft, Blut- und Leberwurst – ein herzhafter Gruss. Mit Beilagen, die Tradition bewahrt, so schmeckt die Schweiz in ihrer Art.



**Gasenzen lädt ein, mit Charme und Stil,
der Engel ist hier das besondere Ziel.
Wo Genuss und Gemütlichkeit Hand in Hand
gehen,
kann man die schönsten Momente entstehen
sehen.**

**Ein Glas Wein, ein Lächeln, ein herzlicher Gruss,
hier findet die Seele den wohlverdienten Genuss.
Wer einmal verweilt, spürt Wärme und Glück,
und kommt ganz bestimmt bald wieder zurück.**

