



LANDGASTHOF  
**Engel**

**Karfreitag, still und voller Ruh**, wir senken das Haupt und hören zu. Die Hoffnung ruht, das Licht ist fern, doch Ostern naht - mit neuem Stern.

**Am Ostersonntag strahlt das Licht**, die Auferstehung - das Lebensgedicht. Freude kehrt ein, das Herz wird weit, ein Fest der Liebe, der Fröhlichkeit.

**Ostermontag bringt uns Glück**, schaut nach vom, nicht mehr zurück. Mit neuer Kraft in froher Rund, geht's hoffnungsvoll in neuen Schwung.



## OSTERMENU

Karfreitag, Oster Samstag und  
Sonntag

Oster Montag **OFFEN**

**Dienstag, den 07.April**

**2026 bleibt**

**der Landgasthof**

**Engel geschlossen!**



### Vorspeise

#### **Rindspuratio auf Rucolabett mit gehobeltem Parmesan**

**Fr. 22.80**

*„Rindspurtio, zart und fein, auf Rucolabett, das muss so sein. Mit Parmesan, so delikat, ein Genuss, der jedem gefällt, geradezu parat!“*

#### **Hausgemachter Artischockensalat an fein abgeschmecktem Hausdressing**

**Fr. 18.80**

*„Ein Artischockensalat, hausgemacht mit Dressing das den Gaumen entfacht. Fein abgeschmeckt ein wahres Fest. Für jeden Gast ein Hochgenuss, der es nicht vergisst.“*

#### **Zarter Insalata di Polpo mit lauwarmen Kartoffeln und aromatischen Oliven - mediterran mariniert**

**Fr. 23.30**

*„Zarter Polpo, fein und klar; mit Kartoffeln, warm und wunderbar. Oliven, aromatisch, voll Genuss, Mediterran, ein wahrer Hochgenuss!“*

#### **Hausgemachte Spargelcremesuppe - frisch zubereitet, verfeinert mit Rahmhaube**

**Fr. 10.50**

*„Grün und weiss, so zart und fein, lädt die Suppe zum Geniessen ein,“*

## Hauptgang:

**Cremiges Prosecco-Risotto mit zartem rotem Chicorée –  
fein abgestimmt und elegant serviert** **Fr. 27.30**

„Cremiges Risotto, Prosecco fein, mit Chicorée, zart und rein. Eleganz auf dem Teller  
Ganz genau, ein Genuss, der verzaubert, ganz vertraut!“

**Knusprige Fischvariation im leichten Mehlmantel mit Calamari,  
Crevetten und Scampi, serviert mit goldbraun frittierten Pommes Frites** **Fr. 36.80**

„Im Bierteig knusprig, goldbraun fein, tummeln sich Fisch, Crevetten und Scampi – wie soll's  
anders sein. Dazu Pommes, heiss und kross serviert, ein Teller, der Gaumen und Herz verführt!“

**Cremiges "Risotto Frutti di Mare" mit frischen Miesmuscheln und  
zarten Vongole Gambas – ein himmlischer Genuss aus dem Meer** **Fr. 28.50**

„Ein Risotto, das den Ozean ruft, mit Muscheln, Garnelen und Tintenfisch, so voll und zart.  
Ein Meer von Aromen, fein und klar, für einen Moment, als wäre man am Meer – ganz nah!“

**Schön mariniertes Mistkratzerli «Diavolo» aus regionaler  
Aufzucht – feurig gewürzt und knusprig gebraten serviert  
mit Rosmarinkartoffeln und zarten Bohnen** **Fr. 34.80**

„Mistkratzerli „Diavlo“, feurig und zart, aus Regionaler Aufzucht - ein echter  
Spagat. Knusprig gebraten, mit Liebe vollbracht, dazu Rosmarinkartoffeln und Bohnen  
mit Macht. Ein Genuss der den Gaumen verführt, und mit jedem Bissen die Sinne berührt!“

## Dessert:

**Luftiges cremiges feines Zabaione mit Marsala nach italienischer Art –  
ein harmonisches und himmlisches Zusammenspiel aus  
wunderbaren Aromen** **Fr. 11.80**

„Luftig, cremig – welch feiner Genuss, Zabaione mit Marsala, ein italienischer Kuss.  
Sanfte Aromen tanzen, zart und klar, ein himmlisches Zusammenspiel, einfach wunderbar.  
Ein Löffel davon – und die Seele lacht, italienische Kunst, mit Liebe gemacht. Ein Löffel davon –  
und die Seele lacht, italienische Kunst, mit Liebe gemacht.“

