







SCHLOSSRESTAURANT
HABSBURG.CH


Vegi Day

Mittwoch, 04. Oktober 2017

Vorspeisen

 „Rittersalat“ mit Orangendressing, gerösteten Haselnüssen und Orangenfilets	CHF	12.50
 Quinoa-Salat mit bunten Cherrytomaten an Basilikumdressing serviert mit Olivencrostini	CHF	14.50
 Knuspriges Pilzsäcklein serviert mit buntem Herbstsalat aus Rotkabis, Apfel, karamellisierten Pecannüssen, Blattsalat und Granatapfel	CHF	15.50
 Orientalischer Cous-Coussalat serviert im Zucchini-Schifflein mit Joghurtsauce und Pitabrot	CHF	14.50

Suppen

 Kürbissüppchen Mit seinem Öl und gerösteten Kürbiskernen	CHF	10.50
Sämige Curry-Kokossuppe mit Koriander	CHF	12.50
Pfiffige Marroni Suppe mit Rahmhaube	CHF	12.50



SCHLOSSRESTAURANT
HABSBURG.CH

Vegi Day

Mittwoch, 04. Oktober 2017

Hauptspeisen

	Gebackener Gemüsestrudel serviert mit Romanesco und Sauce Hollandaise	CHF	24.50
	Rassiges Gemüse-Chili serviert mit Knoblauchbrot und Basmatireis	CHF	24.50
	Herbstliche Cashew Spaghetti Spaghetti mit Cashewsauce, gebratenem Kürbis roten Zwiebeln, Chili und gerösteten Cashew Nüssen	CHF	21.50
	Polenta-Haselnuss Guggelhupf mit Rahmwirsing und geschmortem Kürbis	CHF	25.50
	Gemüse-Capuns in feiner Rahmsauce geschmort garniert mit gebratenen Steinpilzen	CHF	26.50
	Herbstlicher Gemüseteller mit Rotweibirnen, Kürbis, Rosenkohl, Trauben, glasierte Marroni, Rotkraut und Rahmwirsing mit hausgemachten Spätzli und Pilzrahmsauce	CHF	26.50
	Gekochter Maniok mit Süsskartoffeln serviert mit gebratenen Eierschwämmli, geschmorten Kürbis, Kefen, Peperoni, Birnen und Salsa Verde	CHF	25.50

Desserts

	Spekulatius-Panna cotta	CHF	6.50
	Schokoladenbrownie serviert mit Bananeglacé	CHF	9.50

Weitere Vegi Days im 2017:

09. November / 14. Dezember