



Das Winter-Highlight am Bernsteinsee: Schlemmen in der beheizten Bubble!

(für 4 bis 10 Personen*)

Unsere 5 köstlichen Ideen für Sie:

1. Original Schwyzer Käs-Fondue

Cremiger Genuss aus geschmolzenem Emmentaler^d und Greyerzer-Käse^d, veredelt mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, Muskat, fruchtigem Weißwein und Kirschwasser.

Dazu viel Grau- und Weißbrot^{e,m}, eingelegtes Gemüse, getrocknete Tomaten, Drilling-Kartoffeln, Oliven^{2,3,6}, Blattsalat und Trauben.

nur 39,50 € pro Person

2. Feines Bernsteinsee Fleischfondue

Ca. 300 g gemischtes Fleisch pro Person von Rinderfilet, Schweinefilet, Hähnchenbrust und Lammrücken, fein mariniert mit Rotwein, Knoblauch und Kräutern.

Dazu Aioli^{c,e}, Cocktailsauce^{e,ij,4,9}, Currysauce^{d,ij,4,9}, Schnittlauchsauce^{d,4}, Knoblauch-Kräuterbutter^{d,4} und Chimichurri (scharfer grüner Dip aus Kräutern, Schalotten, Knoblauch und Chili).

Außerdem Baguette^{c,e,m}, Kartoffelsalat, Tomatensalat, Cole Slaw Salat^{d,i,2,4}

nur 47,50 € pro Person

* Gut zu wissen: Bringen Sie ab einer Gruppengröße von 4 Erwachsenen gerne Kinder mit. Aufgrund der Energie-/Heizkosten können wir keine Bubbles vergeben für Gruppen mit weniger als 4 vollzahlenden Personen – oder müssen dafür einen Aufpreis berechnen. Bitte sprechen Sie uns ggf. an.

3. Rouladen-Party

Vorweg: Rindsuppe mit Leberknödeln ^{c,e,i,m}, in der Terrine serviert

Danach: Rinderroulade klassisch ^{i,4}, mit Speck, Zwiebel, Senf und saurer Gurke gefüllt // Rinderroulade „Jäger Art“ ^{d,e,j,m,4} gefüllt mit Steinpilzfarcie // Hirtenrolle „griechische Art“ ^{c,d,e,j,m,4} aus Hackfleisch, gefüllt mit Frischkäse, Zwiebel und Knoblauch // gefüllte Poulardenkeule ^{d,e,i,m,4} mit Gemüse

Dazu servieren wir Rotwein ^{4,9}- und Kräutersauce ^{d,j,m,4}, Rotkohl ^{4,9}, Kartoffeln, Nudeln ^{c,e,m} und Serviettenknödel ^{c,d,e,m}

Zum Abschluss: „Steirer Eis“

Vanilleeis ^{c,d,1,2,4} mit Kürbiskernöl ^{e,3} und Kürbiskern Crumble ^{e,9}

nur 38,50 € pro Person

4. Uriger Piraten-Schmaus

Vorweg: Bauernbrot ^{c,d,e,m} mit Griebenschmalz, Kartoffelsuppe im Brot-Töpfchen ^{c,d,e,j,m,4}

Danach: Gebratener Weißfeder-Hahn ^{i,j,l}, Lammkeule, Schweine-Krustenbraten ⁴, gebratene Blutwurst ^{e,i,j,m,4,8} – auf dem Holzbrett serviert

Dazu servieren wir: Rotkohl ^{4,9}, „Stöcklkraut“ ^{i,4} (mit dem Braten geschmorter Weißkohl), Semmelknödel ^{c,d,e,m}, Ofenkartoffel mit Sour Cream ^{d,2}, Dunkelbiersauce ^{2,4,9},

Zum Abschluss: „Wampen-Pfleger“ (Verdauungsschnaps)

nur 59 € pro Person

5. 3-Gang-Menü à la carte

Sie wählen Vorspeise, Hauptgang und Dessert aus der seaside Speisekarte.

Jetzt reservieren:

05379 9814050 oder restaurant@bernsteinsee.com