

Liebe Gastrofrende

Der September Gastroabend steht ganz im Zeichen der Jahreszeit. Unser Küchenchef Björn Schulz hat für Sie ein feines Wildmenü zusammengestellt. Als Alternative zum Hirsch bieten wir zur Vorspeise Roastbeef und für den Hauptgang einen Plaid – Fleischspieß an. Wir freuen uns, wenn Sie dabei sind und wünschen Ihnen einen schönen Abend als Gäste im Haus Plaid.

Bitte reservieren Sie per Tel. unter 081 920 92 50, oder per Mail mit dem Betreff „Fleisch oder Wild“.

Freitag, 29. September 2017 ab 18 Uhr

Wilder Vorspeiseteller

Hirschroastbeef, Wildschweinschinken, Wildpastete an Apfelsellerriesalat

Kürbis-Orangencremesuppe

Traubensorbet mit Schuss

Hirschfilet am Stück gebraten mit Pilzrahmsauce

Hausgemachte Butterspätzli

Rotkraut, Marroni und Preiselbeerbirne

Dessertteller Plaid

Vermicelles, Waldbeer Panna Cotta
Meringues und Rotweinzwetschgen

Fr. 58.00

Fr. 48.00 Drei-Gang Menü