

VERLIEBT ZU HAUSE – AUCH SCHÖN

Zum Namenstag von Valentin von Terni, der Schutzpatron der Liebenden lassen wir Sie nicht im Stich. Wir kochen für Sie. Sie brauchen das Genusspaket einfach abzuholen und zu Hause die Gerichte zu wärmen.

Bestellungen bis Donnerstag, 11. Februar 2021, 17 Uhr
Tel. 061 816 60 20 oder Email info@bruederli.com
Abholung: Sa, 13. Februar 2021, zwischen 10 und 17 Uhr in
Kaiseraugst, Liebrüti Markt auf der Terrasse des Zentrums

MENÜGÄNGE

Preis in
CHF und
inkl. MsSt.

VORSPEISEN

<i>Randensuppe mit Meerrettichschaum und Trockenfleisch-Chip</i>	9.00
<i>Hausmarinierter Lachs mit Gin und Rande</i>	16.00

HAUPTGÄNGE

<i>Maispouardenbrust an Orangen- Ingwersauce</i>	25.00
<i>Lachstranche und Riesencrevette an Zitronengrassauce</i>	25.00
<i>Rindsfilet Wellington mit Feigenjus</i>	35.00

BEILAGEN

<i>Kartoffel-Süsskartoffelgratin mit Vanille</i>	6.00
<i>Granatapfel- Reis</i>	5.00
<i>Marktgemüse</i>	inbegriffen

DESSERTS

<i>Dunkles Schoggimousse mit Chili</i>	6.00
<i>Panna Cotta mit Beerensauce</i>	6.00

LOVE MENU 1

44.00

VORSPEISE

*Randensuppe mit Meerrettichschaum und
Trockenfleisch-Chip*

HAUPTGANG ZUR AUSWAHL

- a) *Maispoulardenbrust an Orangen- Ingwersauce*
b) *Lachstranche und Riesencrevette an
Zitronengrassauce*
-

BEILAGEN ZUR AUSWAHL

- a) *Kartoffel-Süßkartoffelgratin mit Vanille*
b) *Granatapfel- Reis*
Marktgemüse
-

DESSERTS ZUR AUSWAHL

- a) *Dunkles Schoggimousse mit Chili*
b) *Panna Cotta mit Beerensauce*
-

LOVE MENU 2

58.00

VORSPEISE

Hausmarinierter Lachs mit Gin und Rande

HAUPTGANG

Rindsfilet Wellington mit Feigenjus

BEILAGEN ZUR AUSWAHL

- a) *Kartoffel-Süßkartoffelgratin mit Vanille*
b) *Granatapfel- Reis*
Marktgemüse
-

DESSERTS ZUR AUSWAHL

- a) *Dunkles Schoggimousse mit Chili*
b) *Panna Cotta mit Beerensauce*
-

WEINEMPFEHLUNG LOVE MENU 1

Preis

ZUM APERO

<i>Piccolo Rosé Spumante Pizzolato 20cl</i>	12.00
---	-------

ZUM ESSEN

WEISSWEIN:

<i>a) Prattler Sauvignon Blanc, Brüderli+Nebiker 75cl</i>	17.00
---	-------

<i>b) Riesling Schweigener Sonnenberg, Scheu 75cl</i>	24.00
---	-------

ROTWEIN

<i>a) Prattler Pinot Noir, Brüderli+Nebiker 75cl</i>	16.00
--	-------

<i>b) Chianti Sangervasio 75cl</i>	16.00
------------------------------------	-------

WEINEMPFEHLUNG LOVE MENU 2

ZUM APERO

<i>Piccolo Rosé Spumante Pizzolato 20cl</i>	12.00
---	-------

ZUM ESSEN

WEISSWEIN:

<i>a) Maienfelder Weissburgunder, Möhr Niggli 75cl</i>	28.00
--	-------

ROTWEIN

<i>a) Hommage (Pinot Noir), Tschäpperli 75cl</i>	32.00
--	-------

<i>b) Sottoroccia (Merlot/Cab.Franc/Cab.Sauv.) Tenuta San Giorgio 75cl</i>	24.00
--	-------