

WEIHNACHTEN

MIT

GASTHAUS OBERER GÄBRIS



Wir sorgen für festliche Stimmung und
kulinarische Highlights!



Gruppenangebot ab 40 Personen

071 886 19 00 | gasthaus@oberergaebris.ch

MENÜ SERVIERT

Glühwein-Empfang auf der Terrasse mit Panoramablick



APÉRO I

Ofenbaguette Tomate Mozzarella
Glühwein | Winterpunsch

CHF 9.- pro Person

APÉRO II

Blätterteigschnecken mit Speck & Roquefort
Ofenbaguette Tomate Mozzarella
Glühwein | Winterpunsch | Weisswein | Bier

CHF 12.- pro Person

WEIHNACHTSMENÜ

MENÜ I

Rieslingschaumsüppchen
mit Blätterteigstange

Hackbraten
an Pilzrahmsauce
Spätzli | Gemüse

Dessert in der Tischmitte aufgestellt
Schokibrownie & Mini Cremerolle

CHF 45.- pro Person

MENÜ II

Bunte Salatbowl mit Gemüsestreifen
Sprossen | Kerne | Croûtons

Entrecote
mit tasmanischer Bergpfeffersauce
Kartoffelgratin | buntes Marktgemüse

Dessert in der Tischmitte aufgestellt
Schokibrownie & Mini Cremerolle

CHF 55.- pro Person



Jetzt anfragen und buchen:
071 886 19 00 | gasthaus@oberergaebri.ch

KLASSISCHE WEIHNACHTEN RACLETTE ODER FONDUE

Vorspeise | serviert

Weisswein-Schaumsuppe mit Blätterteiggebäck

Hauptgang - als Tavolata

Bitte wählen sie 1 Hauptgang aus

Käsefondue 300g

1 zur Auswahl

Haus-Fondue

leicht-rezente Hausmischung

CHF 29.50

Moitié-Moitié

die milde Variante aus den Schweizer Bergen

CHF 32.00

Chili-Fondue

leicht scharf

CHF 31.50

Trüffelondue

Das Edle mit schwarzem Trüffel

CHF 36.50

Serviert mit

hellen und dunklen Brotwürfeln sowie
Kartoffeln, Essiggurken und Silberzwiebeln

Supplement Fondue

100 g + CHF 8.50

Raclette 200g

4 Sorten auf einem Teller:

2x Nature

1x Chilli

1x Knoblauch

1x Pfeffer

Serviert mit

Kartoffeln, Speckwürfel

Silberzwiebeln

Cornichons und Maiskolben

CHF 29.50

Veganer Raclette-Käse

CHF 33.00

à la discrétion

CHF 39.50

Supplement Raclette

100 g + CHF 8.50

Dessert - serviert

Schoko-Brownie mit Vanille Glace



CHF 55.- pro Person



Jetzt anfragen und buchen:

071 886 19 00 | info@rathaus-restaurant.ch