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

OBERER GÄBRIS
Gasthaus seit 1850

APÉRO I

Ofenbaguette Tomate Mozarella
Glühwein | Winterpunsch

CHF 9.- pro Person

APÉRO II

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

CHF 12.- pro Person

WEIHNACHTSMENÜ

MENÜ I

Rieslingschaumsüppchen
mit Blätterteigstange
***
Poulet Stroganoff
an leichter Peperonirahmsauce
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@oberergaebris.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

Trüffelfondue
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 | gasthaus@oberergaebris.ch