

Menüvorschläge

Dorfgasthaus bolando

Handhabe: Bitte für eine gemeinsame Vorspeise und falls gewünscht Dessert entscheiden. Bei den Hauptgängen 2 zur Wahl, auf spezielle Bedürfnisse z.B. vegan wird individuelle eingegangen.

Konditionen für Geschlossene Gesellschaften:

Falls Sie Interesse haben unser Lokal exklusiv anzumieten fallen folgende Konditionen an:

Dienstag bis Donnerstag Mindestumsatz 2600€, Freitag, Samstag, Sonntag Mindestumsatz 3600€.

Der Mindestumsatz erhöht sich stündlich um 125€ sollte die Veranstaltung länger als 23:00 Uhr nachts dauern.

Gesellschaften außerhalb der Öffnungszeiten werden individuell geregelt. Wenden Sie sich hierfür bitte an unser Servicepersonal oder per Email an uns.

Wir behalten uns vor Zuschläge für besondere Leistungen in Rechnung zu stellen. Vom Mindestumsatz ausgenommen sind zum Beispiel spezielle Dekorationen, spezieller Eindeckservice etc. Menüs werden individuell besprochen und ein Angebot mit preislicher Kalkulation für Sie erstellt.

Kleinere Gruppen bis 35 Personen können auch unser Nebenzimmer im ersten Stock reservieren. Hier werden entsprechende Angebote individuell erstellt. Wenden Sie sich einfach an unser Servicepersonal oder schreiben Sie uns eine Email.

Kalte Vorspeisen und Suppen

kleiner gemischter Salat

7,5

Wildkräutersalat mit Blütencroutons (wenn es warm ist)

8,5

Feldsalat mit Speck und Croutons (wenn es kalt ist)

8,5

Feldsalat mit eingelegten Weintrauben, Hirschschinken
und Walnuss (wenn es kalt ist)

15

Paté von der Entenleber mit Brioche und Quittengelee

8

Wildkräutersalat mit Ziegenkäse im Filoteig
an Feigensenfeis, Walnüssen und Trauben

15

Rote-Bete-Tatar mit Ziegenkäse
und kleinem Salatbouquet

15

Rinderkraft mit Kräuterflädle

Maronencremesuppe

Kokos-Karottencremesuppe

Schwarzwurzelcremesuppe

Rote-Bete-Suppe

je Suppe

7

Suppen nach der Saison

(z.B. Bärlauch, Pfifferlinge, Kürbis, Wildkraftbrühe etc.)

Hauptspeisen Fleisch

Schweinefilet im Kaffee-Pfeffer-Rub an Bratensauce
mit Marktgemüse und hausgemachten Spätzle
26

Rinderzunge an Spätburgundersauce
mit gepickelten Zwiebeln und Kartoffelpüree
23

Gebratener Tafelspitz von der Färs
An Pfefferrahm und Spätzle
28

Rosa gebratener Rinderrücken an Portweinsauce
mit Speckbohnen und Risolée kartoffeln
37

Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken
an Cognac-Pfefferjus und Spätzle
36

Rinderfilet an Sauce Béarnaise mit Marktgemüse
und Kartoffelgratin
40

Kalbstafelspitz an Meerrettichsauce
mit Preiselbeeren und Bouillonkartoffeln
24

Kalbsbäckle in Barolo geschmort
mit Kartoffelpüree und Marktgemüse
31

Gebratener Kalbsrücken an Morchel-Rahm
mit Marktgemüse und Spätzle
40

Fisch- und Wildgerichte

auf Anfrage

Vegetarisch/Vegan

im Winter:

Vegan

Kürbissoufflee mit Seidentofu,
an glasierten Maronen und Rotkraut
21

Auberginenroulade gefüllt mit Paprika-Fetagemüse
an Tomatensauce und Basmatireis
21

Waldpilze „Schweizer Art“
gratinierte Waldpilze a la creme mit Kartoffelrösti
21

Spinat-Ricottaknödel an Salbeisauce
und Wurzelgemüse
21

Im Sommer

Vegan

Süßkartoffelsoufflee mit Seidentofu
an Ratatouille und Aioli
21

Auberginenroulade gefüllt mit Paprika-Fetagemüse
an Tomatensauce und Basmatireis
21

Gratinierter Fenchel an Gorgonzolasauce
mit Walnüssen und Kartoffelpüree
21

Pfannkuchen gefüllt mit Spinat und Gorgonzola
an Rotweinschalotten
21

Hausgemachte Desserts

Zweierlei Mousse
mit Früchten der Saison
8,5

Parfait vom Bollschweiler Honig
mit Zitronensauce
6

Crème brûlée
7

Schokoladensoufflé
mit Sauerrahmeis und Sahne
9,5

Nougat-Topfenknödel
mit Zwetschgenröster und Vanilleeis
9

Apfelküchle, Rumtopf und Vanilleeis
9,5

Brennende Crème brûlée, Schokoladensoufflé
und Vanilleeis
11,5

Nur für geschlossene Gesellschaften möglich:

Kaiserschmarrn mit Rumtopf
und Vanilleeis
12,5

Vegan

Hausgemachter Rüblikuchen
mit Campari-Orangensorbet
9

verschiedene Sorbetvariationen auf Nachfrage

Für unsere Desserts verwenden wir ausschließlich Eis vom Eckhof aus Horben
oder Selbstgemachtes

Menübeispiele

Menü I

I

Kleiner gemischter Salat

II

Schweinefilet Kaffee-Pfeffer, Spätzle, Marktgemüse

Waldpilze, Käse, Kartoffelrösti

III

Zweierlei Mousse au Chocolat

42

veg. 37

Menü II

I

Rinderkraft, Kräuterflädle

II

Kalbsrücken, Morchelrahm, Spätzle, Marktgemüse

Fenchel, Gorgonzola, Kartoffelrösti

III

Schokoladensoufflee, Ingwer-Sauerrahmeis

57,5

Veg. 37,5

Menü III vegan

I

Karotte-Kokoscreme

II

Süßkartoffel, Ratatouille, Aioli

III

Rüblükuchen, Campari-Orangensorbet

37

Menü IV

I

Rote Beete Tatar, Ziegenkäse, Wildkräutersalat

II

Zwiebelrostbraten v.d. Färsen, Spätzle

Spinat-Ricottaknödel, Wurzelgemüse, Salbeisauce

III

Honigparfait, Zitronensauce

58

Veg. 42