Abends im Predigerhof

(Donnerstag bis Samstag ab 17:30)

Zum Starten

Hof-Nachos 9.-
Schweizer Maischips gemischt
mit marinierten Jalapeños, Cheddar
und Sauerrahm

Saisonaler, gemischter Bio-Blattsalat 11.-
vom Rehaghof aus Aesch,
an unserem Hausdressing

Bio-Nüsslisalat aus Aesch
mit Croutons und Ei 16.-
mit extra Freilandsäuli Speck + 3.-

Tagessuppe nach Angebot 9.5
Tagessuppe klein 6.-

Für die Kinder

Kinderpasta 12.-
mit Butter oder Tomatensauce

Wienerli 12.-
mit kleiner Beilage nach Wahl

Portion Hof-Fries 8.-

Hauptgänge

Trüffelravioli von Paste Ines (16 Stück) 34.-
mit Steinpilzpulver und brauner Butter

Rindskopfbäggli 56.-
geschmort mit Champignons, Speck und
Babykarotten, dazu Trüffelpüree

Predi Magronen 32.-
mit Bergkäse und Röstzwiebeln
mit extra Freilandsäuli-Speck + 3.-

Crispy-Chicken-Burger 29.-
mit Coleslaw-Salat und der Predi-
Burger-Sauce, dazu Hof Fries,
Rosmarinkartoffeln oder Beilagensalat

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. der aktuellen MWST.

Käsespezialitäten

Predigerhof-Fondue pro Person 34.-
Portion Fondue zu 260g inkl. Brot,
Kartoffeln und Birnen

Extra Portion Fondue, pro Person 21.-
Burgunder-Trüffel extra, pro Person 3.-
Getrocknete Tomaten extra, pro Person 1.-

Racletteschnitten
inkl. kleinem Beilagensalat

Smoky 24.-
200g Raclettekäse, Sauerteigbrot,
Weisswein, geräucherter Speck,
Knoblauch, Champignons

Fruchtig 23.-
200g Raclettekäse, Sauerteigbrot,
Weisswein, Pochierte Birnen,
Röstzwiebeln

Desserts

San Sebastian Cheesecake 11.-
mit Früchtegel

Zwetschgenküchlein (dauert 15 min) 14.5
mit Portweinsauce, Haselnusskrokant
und Vanilleglace

Affogato 9.-
mit Baileys + 4.-

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. der aktuellen MWST.