



Adventskarte

Axenstrasse 12
T:++41 41 820 41 41
info@hotel-eden-sisikon.ch

6452 Sisikon
F:++41 41 820 51 06
www.hotel-eden-sisikon.ch

harzlich willkommen

Lieber Eden Gast

Wir haben für Sie, mit grosser Freude eine reichhaltige Auswahl von schmackhaften Speisevarianten zusammengestellt. Wünschen Sie eine Änderung in den Gerichten oder haben Sie einen besonderen Wunsch, so fragen Sie doch unsere Mitarbeiter. Gerne sind wir bereit, wenn die benötigten Lebensmittel und Zeit vorhanden sind, Ihren Wunsch zu erfüllen.

Zu den jeweiligen Menüs servieren wir Ihnen gerne die dazu passenden Weine. Haben Sie Fragen zu den Weinen oder wünschen Sie eine Empfehlung? Sehr gerne helfen wir Ihnen in der Weingestaltung.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und  Guat. Für die Treue während des ganzen Jahres danken wir Ihnen und wünschen eine besinnliche Adventszeit.

Ihre Gastgeber

Erika und Guido De Moliner und Mitarbeiter

Allergene:

Lieber Gast

Ihre Gesundheit liegt uns am Herzen. Unsere kreative Küche gibt gerne hier und da noch eine kleine Dekoration oder ein Gruss aus der Küche. Da wir nicht auf diese verzichten möchten, haben wir uns entschlossen auf die Allergene Deklaration bei jeder Speise zu verzichten.

Dürfen wir Sie bitten, unseren Servicemitarbeitern vor der Bestellung unbedingt über Ihre Allergien zu informieren, was Sie NICHT essen dürfen. Unsere Mitarbeiter helfen Ihnen gerne weiter und geben die Informationen anschliessend genau unserem Küchenteam weiter. So können wir gezielt auf Sie Rücksicht nehmen.

Besten Dank für Ihre Mithilfe.

Unsere Lieferanten:

Fleisch, Geflügel	Heinzer Metzgerei, Muotathal
Fisch, Geflügel:	Bianchi, Comestible, Zürich
Gemüse:	Mundo AG , Rothenburg

Deklaration:

Kalb:	Schweiz	Poulet:	Schweiz
Schwein:	Schweiz	Lamm:	Neuseeland
Rind:	Schweiz + Import	Salzwasserfische:	Import
Bison	USA - Canada		

Einige Daten für Ihre Agenda

Fondue - Abend

Am Freitag 28. Dezember, Beginn: 19.ºº Uhr

Mit Musik und heimeligen Liedern lassen wir das "EDEN - JAHR" ausklingen. Aperó und Käsefondue à discrétion. Fr. 26.50

Ruhetage

November und Dezember jeweils Montag und Dienstag

Über die Festtage

24. Dezember geschlossen.

25. Dezember bis 16.00 Uhr geöffnet.

Betriebsferien

Vom 30. Dezember – und mit 12. März 2019

mit freuid zämägstellt

Kalbstartare - Geisskäse - Trüffelöl

*

Zweierlei Suppe von der Petersilie

*

Gebratenes Zanderfilet

Orangen - Fenchel - Safran - Strohkartoffeln

*

Rosa gebratener Lammrücken

Mediterranes Gemüse und Röstikroketten

*

Mandarinen und Mandeln

Menü: 5 Gänge komplett	Fr.	89.50
Menü: 4 Gänge (ohne Fisch)	Fr.	79.50
Menü: 4 Gänge (ohne Dessert)	Fr.	79.50
Menü: 3 Gänge (Suppe, Hauptgang, Dessert)	Fr.	69.50

us em Topf

Zweierlei Suppen von der Petersilie Fr. 14.00

Weihnachtliche Orangen - Tomatensuppe Fr. 9.50

warmi Vorspiis

Hausgemachte Spaghetti mit Trüffelschaum Fr. 19.00

zum iistimmä

Nüsslisalat mit gehackten Eiern, Croutons und Speck, Feigensenfsauce	Fr.	16.00
Gemischter Salat	Fr.	12.00
Bunter Blattsalat	Fr.	9.00
Saftige Lammstreifen im Tempurateig auf Mango - Avocado - Tomatensalat	Fr.	18.50
Kalbstartare - Geisskäse - Trüffelöl	Fr.	21.50

us em Teich

Riesencrevetten mit Mango - Curry und Basmatireis	Fr.	39.50
* Gebratenes Zanderfilet mit Fenchel - Orangen und Safran, Kartoffelstroh	Fr.	37.50

für "d'Vegis"

Gemüsepastetli mit Selleriekartoffel - Türmli	Fr.	25.50
---	-----	-------

vo dä Weid

Lammrücken in der Kräuterkruste
Mediterranes Gemüse und Röstikroketten Fr. 42.50

Rosa gebratenes Bisonentrecote „Cafe de Paris“
serviert mit buntem Gemüsestrauss und Röstikroketten Fr. 52.00

* „Zweierlei“
Kalbskopfbäggli und Rindsfiletmedaillon
Selleriekartoffel - Türmli und Gemüsebeet Fr. 52.00

* Diese Gerichte erhalten Sie auch in kleinen Portionen! Preisreduktion Fr. 5.00

Klassiker

Chateaubriand
(ab 2 Personen)

Doppeltes Rindsfilet nach Ihrem Wunsch gebraten
mit reichhaltiger Gemüse garnitur
Sauce Bearnaise und Pommes frites

pro Person Fr. 58.50

"Surf and Turf"

Rindsfilet und Riesengarnitur auf Gemüsebeet
Röstikroketten

Fr. 49.50

vom Hühnerhof

1/2 Schweizer Poulet mit hausgemachter Sauce
zusätzlich mit Pommes Frites

Fr. 20.50

Fr. 26.50

us em Stall

Schweinssteak "Waldmeister"
an Pilzrahmsauce, Hausgemachte Nudeln und Gemüseallerlei Fr. 33.00

Schweins Cordon bleu
gefüllt mit Greyerzerkäse und Schinken
knusprige Pommes frites und buntes Gemüse Fr. 34.00

* Paniertes Schweinsschnitzeli "Wiener Art"
mit frischem Gemüse und Pommes frites Fr. 25.50

Paniertes Schweinsschnitzeli
mit gemischtem Salat Fr. 25.50

Saisonale Leckereien

Mandarinen und Mandeln Eine Dessertüberraschung mit verschiedenen Süßigkeiten. (Während den üblichen Küchenzeiten erhältlich)	Fr.	16.50
Lauwarme Beeren mit Sauerrahmglace	Fr.	13.50
Caramelisierte Ananas mit Vanilleglace	Fr.	14.00
Zweierlei vom Advent Creme Brullée vom Lebkuchen und Mandarinsorbet	Fr.	13.50