



hirschenbad

RESTAURANT
LANGENTHAL

Fondue im Garten Pavillon

Warm anziehen und geniessen

Unser Garten ist zu schön
um Winterpause zu machen.



Herzlich Tabea, Manuel & das «Bedli-Team»



Fondue im Pavillon

Vorspeisen

Marktsalat mit einem gekochten Ei Kernen und frischen Kräutern an unserer «Bedli-Salatsauce».....	11.00
Nüsslersalat Mit gekochtem Ei, Speck, Croûtons und frischen Kräutern	16.00
Trockenfleisch und Trockenwurst Mit Hausgebackenem Brot & Salzbutter.....	23.00
Kürbiscrèmesuppe.....	12.00
Kürbiscrèmesuppe im grossen Topf für 4 Personen.....	40.00

Pavillon-Fondues

Jedes Fondue servieren wir ab 2 Personen mit hausgebackenem Brot, Kartoffeln
und einer Portion Silberzwiebeln mit Cornichons

Fondue Hausmischung moitie motie klassisch	35.00
Langenthaler Fondue mit Lauch, Saucisson und Speck (Saucisson)	38.00
Fondue Ducal mit Morcheln & Cognac	40.00
Fondue Royal mit Champagner & Trüffel	47.00
Fondue Fermier mit Bier & Birne	32.00
Zusätzliche Portion Silberzwiebeln, Cornichons und Kartoffeln	6.00

Sämtliche aufgeführten Preise verstehen sich pro Person
Pro Person wird 400 g Fondue serviert

Preise inklusive 8.1 % MwSt.
Machen Sie uns auf Ihre Allergien aufmerksam!
Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die allergenen Inhaltsstoffe.
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden ausgehängt.



Alternativen im Gaquelon serviert

Hörndli & Gehacktes im Gaquelon mit Apfelmus & Reibekäse

Linsen-Curry mit Wurzelgemüse im Gaquelon mit Röstbrot

Desserts

«Allem kann ich widerstehen, nur der Versuchung nicht.»
«Oscar Wilde»

Crème brûlée «Bedli»

Ein luftiges, leichtes Wölklein einer Crème brûlée 9.00

Hausgemachter Schoggikuchen mit Schlagrahm..... 12.00

Marinierte Zwetschgen mit Rum-Rosinenglace..... 12.00

“Espresso Deluxe” Espresso mit Macarons 10.00

Eiskaffee «Bedli» mit Schlagrahm und Krokant

Klein 8.00

Gross..... 12.00

«Coupe Saison»

Vanille Glacé, Vermicelles und Meringue Streusel & Schlagrahm

Klein 8.00

Gross..... 12.00

Kugel Glace aus dem aktuellen Sortiment 4.00

Glace: Schokolade / Kaffee / Vanille / Karamell

Sorbet : Birne / Zwetschge / Zitrone

Schlagrahm..... 1.50

Preise inklusive 8.1 % MwSt.
Machen Sie uns auf Ihre Allergien aufmerksam!
Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die allergenen Inhaltsstoffe.
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden ausgehängt.



Outdoor Feuer Apéro

auf Anmeldung für Gruppen ab 10 Personen (Dauer des Aperos ca 1 – 1,5 Std)

Apéro I Hausgemachter weißer Glühwein und Kürbissuppe	pro Person 20.00
Apéro II Hausgemachter weißer Glühwein, Kürbissuppe und Pflaumen im Speckmantel	pro Person 25.00
Apéro III Hausgemachter weißer Glühwein, Kürbissuppe Pflaumen im Speckmantel, grillierte Focaccia und Cervelats zum selber grillieren	pro Person 32.00

Preise inklusive 8.1 % MwSt.
Machen Sie uns auf Ihre Allergien aufmerksam!
Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die allergenen Inhaltsstoffe.
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden ausgehängt.