



WARME KÜCHE

Montag - Sonntag

11.30 - 13.30 und 18.00 - 20.00 Uhr

BESTELLUNG

per Telefon +41 71 722 88 66 oder
Whatsapp an +41 76 701 15 72

WEEKEND

SPECIAL noch bis 16.05.2021

Für alle, die eine kleine Auszeit brauchen und wieder einmal einen gemütlichen Abend in sicherer Umgebung geniessen wollen.

1 x Hotelübernachtung für zwei Personen im Doppelzimmer

1 x Restaurantgutschein im Wert von CHF 80.00

1 x Frühstücksbuffet für zwei Personen

CHF 139 für zwei Personen inkl. aller oben genannten Leistungen.

Buchbar nur am Wochenende.

Fleisch

Kräftige Rindsbouillon

Schweinebauchstreifen, Junglauch

CHF 10.00

Pouletbruststreifen im Kürbiskernmantel

Sour Cream Dip & Pommes

CHF 20.50

Bao (3 Stück zum Teilen)

Gedämpfte Teigtaschen

Schweinebauch und Hack, Koriander, Pepperoncini

Schalotten, Soja Sauce

CHF 19.00

Vegi

Avocado-Randen-Tartar im Blätterteigring

Limetten-Crème Fraîche

CHF 17.00

Hausgemachte Gnocchi

Bärlauchpesto, Spinat, Cherrytomaten

Vorspeise CHF 16.00 | Hauptgang CHF 20.00

Hausgemachte Linguine

Trüffelvelouté (frischer Trüffel)

Vorspeise CHF 18.00 | Hauptgang CHF 21.00

Fleisch

Belgisches Beef Tatar 100g Rindsfilet

Umami-Eidotter, Trüffelchips, Toastbrot und Butter

CHF 26.00

Hausgemachte Kalbs-Spinatravioli

Zigerbutter

Vorspeise CHF 19.00 | Hauptgang CHF 25.00

Gegrillter Ceasar Salad mit Lemon Chicken

Römersalat, Speck, Parmesan,

Cocktailtomaten, Croûtons

Vorspeise CHF 15.00 | Hauptgang CHF 22.00

Fleisch

Riblmais Chicken Drummer 3 Stück

(Luma Delikatessen)

Erbsenpüree, Kefen

CHF 26.00

Pata Negra Schweins-Kotelett 220g

(Luma Delikatessen)

Chimichurri, getrocknete Tomaten, Pak-Choi

CHF 42.00

Morucha Beef, Côte de boeuf 400g

Wurzelgemüse

CHF 69.00

Swiss prime Beef-Filet 200g

Babyspinat und Honig-Babykarotten

CHF 48.00

Beilagen

Wähle zu deiner Hauptspeise eine Beilage

Pommes, Süsskartoffelpommes, Weisswein-Risotto,
hausgemachte Linguine, Petersieliekartoffeln,
Wurzelgemüse

im Preis inkl.

Wähle zu deiner Hauptspeise eine Sauce

Safransauce, Portweinjus, Trüffeljus,
geschmolzene Kräuterbutter

im Preis inkl.

Vegi

Morchel-Baumnuss-Risotto

Spinat

CHF 19.00

Poke Bowl

Wähle eine Grundlage

Sushi Reis oder Couscous

Wähle 4-5 Toppings

Blaukraut, Römersalat, Cashewnüsse, Avocado,
Cherrytomaten, Apfel, Gurke, Poulet, Crevetten,
Feta Käse

Wähle ein Dressing

Mangodressing, fruchtiges Hausdressing, French

Wähle deine Extras

Koriander, Chilis, Sprossen

CHF 22.00

Blumenkohlwings

Cocktailsauce & Pommes

CHF 20.50

Vegan

Red Thai Curry – scharf

Gemüse und Reis

CHF 20.00

Orecchiette (Italienische Pasta)

Tomatenpesto mit Pinienkernen,
Rucola, Cherrytomaten

CHF 18.00

Vegi

Salatisten Burger

Beyond Meat Patty, hausgemachter Bun, smoky BBQ Sauce, Blattsalat, Rotkraut, Appenzeller-Käse, karamellisierte Zwiebeln
mit Pommes

CHF 23.50

Fleisch

Beef Beast

Rinds-Patty, hausgemachter Bun, smoky BBQ Sauce, Blattsalat, Rotkraut, Appenzeller-Käse, Speck, karamellisierte Zwiebeln
mit Pommes

CHF 23.50

Wiener Schnitzel mit Pommes und Gemüse

vom Kalb CHF 36.00

vom Schwein CHF 22.00

Cordon Bleu mit Pommes und Gemüse

vom Schwein, Bauernschinken, Gruyèrekäse

CHF 28.00

Strudelvariation

Mini Apfel- und Topfenstrudel mit Vanillesauce

CHF 9.50

Pavlova mit Rahm, Rhabarberkompott,

Erdbeeren & Pistazien

CHF 8.50

Tagesdessert

CHF 6.00

DETOX

3 - Tage - Saftkur

Wenn nicht jetzt, wann dann?
Dein Immunsystem sollte momentan top gestärkt sein.

Entgifte deinen Körper und starte deine Ernährungsumstellung.
Stell dich einer neuen Herausforderung und genieße unsere Säfte in einer 3-Tage-Saftkur.

Unser Paket besteht aus 18 kaltgepressten Säften und versorgt dich 3 Tage lang. Die Saftkur ist perfekt auf die Bedürfnisse unseres Körpers abgestimmt und versorgt Dich sechs mal täglich mit allen wichtigen Nährstoffen.

Du kannst dein Paket jeweils bis Mittwoch, 17.00 Uhr bestellen und am Donnerstag zwischen 16.00 und 20.00 Uhr abholen. Starte deine Kur am Freitag Morgen und halte durch bis Montag Morgen.

Ein Packet besteht aus

4 x Gerry Green 0.33	Grüner Salat, Karotten, Birne, Apfel, Leinsamen, Zitrone
4 x Anna Apple 0.33	Apfel, Spinat, Sellerie, Ananas, Limette, Chia Samen
4 x Rosie Roots 0.33	Rote Beete, Gurke, Apfel, Ingwer, Cashew Nüsse, Limette
3 x Andrew Almond 0.33	Spinat, Avocado, Apfel, Limette, Mandeln
3 x Ingrid Ginger 0.33	Ingwer, Zitrone, Minze, Grüner Salat

CHF 126 pro Packet
Pfand für die Kiste CHF 20
(erhältst du bei der Rückgabe wieder retour)

Restaurant Forum Widnau

Bahnhofstrasse 24, 9443 Widnau, forum-restaurant.ch

Herkunftsland

Poulet, Schwein, Rind, Kalb Schweiz

Pata Negra Spanien

Fisch Unsere Mitarbeiter geben gerne Auskunft

Gemüse und Früchte Egger Gemüsebau und caviezel giovanettoni AG

Trüffel Kroatien

Gewürze Wir verwenden zum grössten Teil Gewürze ohne künstliche Zusatzstoffe der Firma Wiberg.

Unsere Mitarbeiter geben gerne Informationen zu Allergenen Inhaltsstoffen.

Alle Preise in CHF inkl. 2.5% Mwst.