

Festival-Menü

4 Gänge: CHF 79 + CHF 33 Weinbegleitung

5 Gänge: CHF 89 + CHF 39 Weinbegleitung

Vegetarisches Menü
auf Anfrage

Gruss aus der Küche

Hausgebeizte Lachsforelle vom Kundelfingerhof

Tomatensud, Jalapeño-Öl, weisse Spargeln, eingelegte Cherrytomaten

- Merlot Bianco 2023 – Wunderstaa Wein, Hallau

Erbsensuppe

Zwiebel-Käse-Panna-Cotta, Erbsensprossen

- Sauvignon Blanc 2024 – Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen

Weich geschmorte Kalbsbrust vom Randenhof (Demeter)

Fregola sarda, Morcheln, Blumenkohlpürée, Frühlingsgemüse

- Cuvée HWG 2024 – Gysel 175 Weingut, Wilchingen
Cabernet Merlot 2019 - Weinstamm, Thayngen

Erdbeer-Randensorbet

Schoggi-Crèmeux auf Mandelbiskuit, Minz-Gelee

- Dulcedo 2003 – Wunderstaa Wein, Hallau

Käsevariation

Hausgemachtes Nuss-Früchtebrot

- Rubino 2019 – Trotte Löhningen

Geöffnete Tage

Mo Di Mi Do Fr Sa So

○ ○ ● ● ● ● ● ● Mittag

○ ○ ● ● ● ● ● ● Abend

Öffnungszeiten
siehe Website

Festival-Menü ab 17.30 Uhr,
mittags auf Vorbestellung

Kontakt & Reservation

Tappolet Randenhaus AG
Randenstrasse 132, 8225 Siblingen
+41 52 685 27 37
info@randenhaus.ch
www.randenhaus.ch

Gastgeber

Claude und
Sandra Tappolet,
Leandro Prezioso

