

JOSEPHINE

BRASSERIE



THANKSGIVING DINNER

22. NOVEMBER 2018

KÜRBISSUPPE

PUMPKIN SOUP

GEBRATENER TRUTHAHN

MIT EINER NUSS-, LAUCH-, SPECK-, UND EDELKASTANIEN FÜLLUNG

CRANBERRY-APFELWEINSAUCE

ROASTED TURKEY WITH NUT, LEEK, BACON,

CELERY & CHESTNUT STUFFING

CRANBERRY CIDER RELISH

SÜSSKARTOFFELAUFLAUF UND GRÜNE BOHNEN

SWEET POTATO CASSEROLE & GREEN BEANS

DESSERT

APFELKUCHEN, VANILLEGLACE

DESSERT

APPLE PIE, VANILLA ICE CREAM

For reservation or more information: www.innere-enge.ch
reservation-ieb@zghotels.ch, Telephone 031 309 61 11
or directly to our reception