

Menü-Vorschläge

Liebe Gäste

Sie planen eine Geburtstagsfeier, ein Familienfest oder einen Apéro. Es gibt immer Momente, ein Fest zu feiern.

Die angefügten Menüvorschläge sind als Vorschlag gedacht. Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung der Menüs.

Unsere Menüvorschläge gelten ab 10 Personen. Wir bitten Sie höflich, sich auf ein Menü festzulegen.

Bei feierlichen Anlässen sind die Tische weiss gedeckt und dezent dekoriert.

Falls Sie ein Gesteck oder spezielle Dekoration wünschen, organisieren wir dies gerne gegen Verrechnung. Nach Absprache kann die Dekoration selbstverständlich auch mitgebracht werden.

Kalte Vorspeisen

Blattsalat	8.00
Gemischter Saisonsalat	9.00
Nüsslisalat mit Ei + Speck (saisonal)	12.50
Melonenfächer mit Rohschinken (saisonal)	13.50
Rauchlachs mit Meerrettichschaum und Briochetoast	16.50

Aus dem Suppentopf

Kraftbrühe mit Einlage (Eierstich, Gemüsestreifen)	9.00
Tomatensuppe mit Rahmhaube	8.50
Kokos-Ingwersuppe mit Lauchstroh	8.50
Prosecco Rahmsuppe mit Gemüsewürfel	8.50

Fleisch Gerichte

Schweinhalsbraten mit Dörripflaumen an Holundersauce mit Gemüsebouquet	24.50
Schweinsschnitzel paniert mit Gemüsebouquet	24.50
Gebratene Pouletbrust an Cantadou-Sauce mit Gemüsebouquet	25.50
Massaman Curry mit Süsskartoffeln und Pouletstreifen mit Gemüsebouquet	25.50
Schweinsfiletmedaillon gebraten an Calvados-Rahm-Sauce mit Gemüsebouquet	32.00
Kalbsgeschnetztes nach Zürcher Art mit Gemüsebouquet	34.00
Roastbeef englisch gebraten dazu Sauce Bernaise mit Gemüsebouquet	39.50
Kalbsschulterbraten glasiert an feiner Kräutersauce mit Gemüsebouquet	40.50
Rindsfilet mit Rotweinschalotten-Confit mit Gemüsebouquet	42.50

Zu den Hauptgerichten servieren wir Ihnen folgende Beilagen nach Wahl:

Nudeln, Reis, Kartoffelstock, Pommes-Frites, Rösti, Rösti-Kroketten, Petersilienkartoffel
Weisswein-Risotto oder Kartoffelgratin

Preise in CHF inkl. MWST

Vegetarische Gerichte

Maisgaletten-Ratatouille-Türmchen mit Safransauce 18.50

Crêpes mit Tofu-Gemüsefüllung und Käse überbacken 17.50

Fisch Gerichte

Zander-Chnusperli mit Curry-Tartarsauce
mit Blattspinat 26.50

Gebratene Lachstranche an Limettensauce
mit Gemüsebouquet 29.50

Gebratenes Wolfsbarschfilet an Kerbelsauce
mit mediterranem Gemüse 29.50

Herkunftsbezeichnung

Rind, Kalb, Schwein Schweiz

Geflügel Schweiz

Fisch Schweiz oder nach Auskunft

Lachs Norwegen Zucht

Zander-Chnusperli Deutschland

Wolfsbarsch Frankreich / Griechenland

Preise in CHF inkl. MWST

Dessert

Caramelköpflli mit Rahm	8.50
Eistorte Vacherin	8.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	8.50
Panna Cotta mit Fruchtsauce	8.50
Hausgemachtes Tiramisu	10.50
Mango-Parfait mit Saisonfrüchten garniert	9.50
Toblerone-Mousse mit Früchten garniert	10.50