

Menuvorschläge 2021

Sehr geehrter Gast

Wir freuen uns, Ihnen die Menuvorschläge zu überreichen.

Diese Menus servieren wir Ihnen ab **10 Personen**.

Ebenfalls je nach Saison, empfehlen wir Speisen aus unserer Spezialitätenkarte.

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Die Preise verstehen sich alle inklusive Mehrwertsteuer.

Preisänderungen vorbehalten

Verlängerung ab 24.00 Uhr

pro angebrochene Stunde Fr.150.00

Inhalt:

Seite 2	Apéro
Seite 3	Menu vom Schwein
Seite 5	Menu vom Rind
Seite 6	Menu vom Kalb
Seite 7	Menu vom Lamm
Seite 8	Menu vom Geflügel

Apéro

Nüssli & Chips etc.	pro Person	Fr.	1.80
Käseküchlein / Schinkengipfel	pro Stück	Fr.	2.80
Gemüsedips mit verschiedenen Saucen (Cocktail, Knoblauch, Curry, Tartar)	60 gr. pro Person	Fr.	6.20
Bruschette mit Tomaten	pro Stück	Fr.	3.60
Diverse Canapées	pro Stück	Fr.	6.00
Kleine Frühlingsrollen mit süss-sauer Sauce	pro Stück	Fr.	2.60
Minipastetli gefüllt mit Gemüse mousse nach Saison	pro Stück	Fr.	3.60
Sbrinz mit Honig und Balsamico	30 gr. pro Person	Fr.	5.80
Sbrinz mit Honig, Balsamico mit	30 gr. pro Person	Fr.	9.50
Rauchlachs-Frischkäseroulade	pro Stück	Fr.	3.10
Satayspiessli mit Erdnusssauce	pro Stück	Fr.	4.50
Elsässer Flammenkuchen Hausart <i>klassisch: Speck, Zwiebeln, Sauerrahm</i> oder mit Lachs oder Gemüse	pro Stück	Fr.	21.50
Apero-Buffer nach Art des Hauses	pro Person	Fr.	30.50
Hausgemachte Früchtebowle mit Alkohol	pro Liter	Fr.	39.50

Vom Schwein

Menu 1 Fr. 42.00

Gemischter Salat
Geschnetzeltes an
Champignonsrahmsauce
Rösti
Heisse Beeren mit Vanilleeis

Menu 3 Fr. 49.50

Nüsslissalat Mimosa
Schweinssteak "Florida"
Reis und Früchten
Saisongemüse
Panna Cotta mit Waldbeeren

Menu 5 Fr. 47.50

Kraftbrühe mit Ei
Rahmschnitzel mit Champignons
Butternüdeli
Gemüse garnitur
Frischer Fruchtsalat mit Rahm

Menu 7 Fr. 53.50

Safrancremesuppe mit gebratenen
Zanderfilet

Schweinssteak an Morchelrahmsauce
Kroketten
Gemüse garnitur

Haselnussparfait mit caramelisierter Birne

Menu 2 Fr. 51.50

Saisonsalat mit Brotcroûtons und Nüssen
Cordon-bleu „Hausart“
Kroketten
Saisongemüse
Sorbetteller mit Früchten

Menu 4 Fr. 48.50

Minestrone
Piccata Mailänderart
Safranrisotto
Gemüse garnitur
Tiramisu nach Wahl und Saison

Menu 6 Fr. 52.00

Lauchcremesuppe
Schweinskarreebraten
mit Zwetschgen gefüllt
Rotweinjus
Kartoffelstock
Gemüse garnitur
Äpfel im Blätterteig und Vanilleeis

Menu 8 Fr. 63.00

Blumenkohl-Currysuppe mit Crevetten
Nüsslissalat mit knusprigen Speck und
Croûtons

Schweinskronenbraten an Calvadossauce
Kartoffelplätzchen
Gemüse garnitur
Soufflé Glacé Grand Marnier

Menu 9**Fr. 67.00**

Kraftbrühe mit Ei
Saisonsalat mit Rauchlachsstreifen
Schweinsfilet im Blätterteig
Thymianjus
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur
Vanilleparfait mit
Schokoladensauce

Menu 10**Fr. 79.50**

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen
Saisonsalat Mimosa
Lachsforellenfilet auf Gemüsebeet
Sauce Hollandaise
Schweinsfiletmédallions an Cognacsauce
Nüdeli
Gemüse garnitur
Sorbetteller mit Früchten

Menu 11**Fr. 59.50**

Kraftbrühe mit Sherry
Nüsslisalat mit knusprigem Speck und
Croûtons

Schweinssteak „Walliserart“
mit Tomaten und Raclettekäse überbacken
Kroketten
Gemüse garnitur
Pochierte Birne mit gebrannter Creme

Menu 12**Fr. 60.50**

Rüebli-suppe mit Ingwer
Saisonsalat mit Brotcroûtons und Nüssen
Schweinsfilet am Stück mit Speck
umwickelt
Rosmarinjus
Dauphine Kartoffeln
Gemüse garnitur
Willisauer-Parfait mit Honigorangen

Menu 13**Fr. 89.50**

Kraftbrühe mit Basilikumflädli
Blattsalat mit Brotcroûtons und Nüssen
„Trois Filets“
I. Gang Schweins- und Rindsfilet
an Thymianjus und Sauce Béarnaise
II. Gang Kalbsfilet an Morchelsauce
Beilagen nach Wunsch
Gemüse garnitur

Champagnersorbet

Vom Rind

Menu 14

Fr. 51.50

Kraftbrühe Diablotin (Käsecroûtons)
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce
Kartoffelstock
Gemüse garnitur
Caramelköpfl mit Rahm

Menu 15

Fr. 57.50

Tomatenkraftbrühe mit Dörrtomaten und
Lauchjulienne
Gemischter Salat
Rindsgulasch an Paprikasauce
Hausgemachte Spätzli
Gemüse garnitur
Vanilleparfait mit Schokoladensauce

Menu 16

Fr. 55.50

Eisbergsalat mit Cherrytomaten an
Apfelbalsamico und geräucher Entenbrust
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen und Sherry
Rindsgeschnetzeltes an Sauerrahmsauce
mit Preiselbeeren
Hausgemachte Spätzli
Parfait Grand Marnier mit Orangensalat

Menu 17

Fr. 79.50

Saisonsalat mit gebratenen Eglifilet an
Petersilien Pesto
Kraftbrühe mit Basilikumflädli
Rindsfiletgulasch "Stroganoff"
Reis
Gemüse garnitur
Saisonale Desserttrilogie

Menu 18

Fr. 84.50

Blattsalat mit Brotcroûtons und Nüssen
Riesencrevetten und Zanderfilet
auf Pak choi
an Champagnersauce
Roastbeef englisch gebraten
mit Sauce Béarnaise
Kroketten
Gemüse garnitur
Ananas-Carpaccio mit Himbeersorbet

Menu 19

Fr. 89.50

Gelbe Paprikacremesuppe
Nüsslisalat mit Mimosa
Rindsfilet am Stück gebraten
mit sautierten Pilzen
an Balsamicojus
Weissweinsrisotto
Gemüse garnitur
Baileys Tiramisu

Vom Kalb

Menu 20

Fr. 63.50

Tomatencremesuppe mit Basilikum
Saisonsalat mit sautierten Pilzen
Saltimbocca
Risotto
Gemüse garnitur
Baileys Tiramisu

Menu 21

Fr. 72.00

Saisonale Blattsalate mit
Rauchlachsstreifen

Kalbskarreebraten glasiert
Pfefferrahmsauce
Macaire Kartoffeln
Gemüse garnitur

Grand Marnier Parfait mit Orangensalat

Menu 22

Fr. 61.00

Fenchel-Currycremesuppe
Nüsslisalat Mimosa
Geschnetzeltes Zürcherart
Rösti
Hausgemachtes Zimtparfait mit lauwarmen
Zwetschgenkompott

Menu 23

Fr. 64.50

Kraftbrühe Monte Carlo
Gemischter Salat
Kalbspiccata „Milanese“
Safranrisotto
Gemüse garnitur
Baileys Tiramisu

Menu 24

Fr. 62.00

Kraftbrühe Royal
Saisonsalat Bauernart mit knusprigem
Speck und Croûtons

Currygeschnetzeltes „Casimir“
Reis und Früchten

Schokoladenparfait mit Himbeer-
Sauerrahm-Sauce

Menu 25

Fr. 70.50

Kraftbrühe mit Sherry
Nüsslisalat mit Eierschwämmli
Cordon-bleu „Hausart“
Krokette
Gemüse garnitur

Kokosparfait mit Ananas und Kokospalten

Menu 26**Fr. 89.50**

Saisonsalat mit Rauchlachsstreifen
Tomatenkraftbrühe mit Dörrtomaten und
Lauchjulienne

Kalbsfilet an Steinpilzsauce
Safrannüdeli
Gemüse garnitur

Marmoriertes Schokoladenmousse

Menu 27**Fr. 68.50**

Gemischter Salat
Fleischfondue „Chinoise“
mit Reis und hausgemachten Saucen
Diverse Beilagen

Äpfel im Blätterteig und Vanilleeis

Menu 28**Fr. 78.50**

Saisonsalat mit Parmesan, Bündnerfleisch
und Sonnenblumenkernen

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Kalbssteak an Morchelsauce
Butternüdeli
Gemüse garnitur

Sorbetteller mit Früchten

Vom Lamm

Menu 29**Fr. 65.50**

Kraftbrühe mit Flädli
Nüsslisalat Mimosa

Lammfilet an Pfeffersauce
Rösti-Kroketten
Gemüse garnitur

Grand Marnier Parfait mit Orangensalat

Menu 30**Fr. 56.00**

Safrancremesuppe mit gebratenem
Zanderfilet

Lammrack provençales
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Marmoriertes Schokoladenmousse

Geflügel

Menu 31 **Fr. 52.50**

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen
Saisonsalat mit Brotcroûtons und Nüssen
Pouletbrüstli Orangensauce
Reis
Gemüse garnitur
Marmoriertes Schoggimousse

Menu 32 **Fr. 52.00**

Zucchinicremesuppe
Geflügelroulade gefüllt mit Godyschinken
und Chilikäse
Safranrisotto

Panna Cotta mit frischen Früchten

Menu 33 **Fr. 70.50**

Tatar von Räucherlachs
mit Toast und Butter
Kraftbrühe mit Sherry
Gebratene Entenbrust mit Orangensauce
Kroketten
Gemüse garnitur
Hausgemachtes Zimtparfait
mit eingelegten Zwetschen

Menu 34 **Fr. 59.00**

Tomaten mit Büffelmozzarella und
Rohschinken

Agnolotti mit Butter und Salbei
Pouletpiccata Milanese
Risotto
Gemüse garnitur
Baileys Tiramisu

Menu 35 **Fr. 52.00**

Saisonale Blattsalate mit Urwaldschinken
und Sbrinzhobel

Tomatencremesuppe mit Basilikum

Gebratenes Maispoularde an
Dörraprikosensauce
Tagliatelle
Mischgemüse

Champagnersorbet