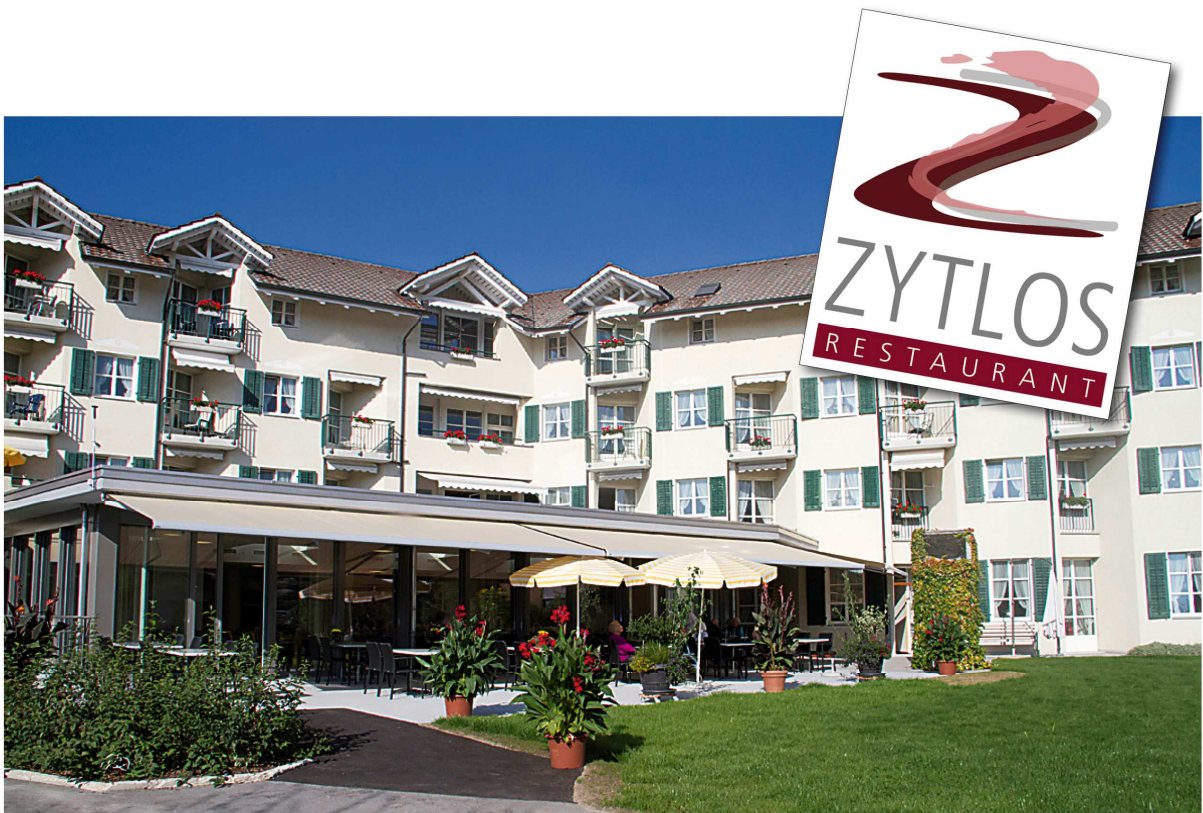


Menüvorschläge für Gesellschaften



Menüvorschläge für Gesellschaften

Getränke Gemäss Preisliste Restaurant
Zapfengeld bei mitgebrachtem Wein pro Flasche Fr. 25.00

Apéro-Varianten

Pommes Chips / Salzstengeli / Erdnüssli, pro Person	Fr.	1.50	
Mini Schinkengipfeli 35 g, Chäschüechli 10 g, Pizzette 20 g,	Fr.	1.50	
Apéro-Canapés diverse 4 x 4 cm	Fr.	1.20	
Mini-Sandwichbrötli	Fr.	4.00	
Sandwiches am Meter gemischt	Stk. Fr.	3.00	
Belegte Brötli (Canapé)	(Schinken, Salami, Bündnerfleisch, Lyoner, Rohschinken, Fleischkäse, Thon, Ei, Spargeln, Käse, Sellerie)	Fr.	4.00

Kalte Platten / – Teller

Fleisch-Käse-Teller	Fr.	16.00
Fleisch-Käse-Platte für 4 Personen	Fr.	48.00

Vorspeisen

Grüner Salat	Fr.	6.50
Nüsslisalat mit Ei oder Speckwürfeli	Fr.	8.50
Gemischter Saisonsalat	Fr.	8.50
Kleines Salatbuffet (mind. 6 Sorten)	Fr.	9.50
Hauspastete mit Cumberlandsauce und Waldorfsalat	Fr.	14.00
Melone mit Rohschinken	Fr.	14.00
Rauchlachs mit Meerrettichschaum	Fr.	16.00

Suppen

Bouillon mit Backerbsen oder Flädli	Fr.	6.50
Tomatencrèmesuppe	Fr.	6.50
Gemüsecremesuppe	Fr.	6.50
Parmesanschaumsuppe	Fr.	7.50
Pilzrahmsuppe	Fr.	7.50

Hauptgerichte

Vom Schwein

Riz Casimir Früchtegarniture	Fr.	21.00
Schnitzel – Pommes frites mit Gemüse	Fr. Fr.	21.00 24.00
Geschnetzeltes Zürcher Art Röstitaler Gemüsebouquet	Fr.	22.00
Spiessli mit Kräuterbutter Reis Gemüsebouquet	Fr.	23.00
Rahmschnitzel Nudeln Gemüsebouquet	Fr.	23.00
Schweins–Cordon–bleu Pommes frites Gemüsebouquet	Fr.	26.00
Schweinssteak Calvados Pinienreis Gemüsebouquet	Fr.	28.00
Schwedenbraten (Schweinsnierstück gefüllt mit Dörrpflaumen) Kartoffelgratin Gemüsebouquet	Fr.	28.00
Schweinsfilet im Teig Gemüsebouquet	Fr.	29.00
Schweinsfiletmedaillon an Morchelsauce Nudeln Gemüsebouquet	Fr.	30.00

Vom Huhn

Riz Casimir
Früchtegarniture Fr. 22.00

Gefüllte Pouletbrüstli nach Art des Hauses
Nudeln
Gemüsebouquet Fr. 24.00

Vom Rind

Gespickter Rindsschmorbraten
Kartoffelstock
Gemüsebouquet Fr. 28.00

Suure Mocke
Kartoffelstock
Gemüsebouquet Fr. 32.00

Rindshuftsteak an Pfeffersauce
Trockenreis
Gemüsebouquet Fr. 34.00

Roastbeef an Bernaisesauce
Williamskartoffeln
Gemüsebouquet Fr. 37.00

Rindsfiletgulasch „Stroganoff“
Trockenreis
Gemüsebouquet Fr. 39.00

Vom Kalb

Chügelipastetli
Erbsli und Rüeбли,
Pommes frites oder Reis Fr. 23.00

Wiener Rahmgulasch
Schupfnudeln
Gemüsebouquet Fr. 28.00

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
Rösti
Gemüsebouquet Fr. 30.00

Saltimbocca an Marsalasaucce
Safranrisotto
Gemüsebouquet Fr. 32.00

Kalbscarrébraten
Croquetten
Gemüsebouquet Fr. 36.00

Vom Lamm

Lammrückenfilet „Provencale“
Rösticroquetten
Gemüsebouquet Fr. 32.00

Kinderteller

Schnipo (bis 10 Jahre) Fr. 12.00

Chickennuggets mit Pommesfrites (bis 10 Jahre) Fr. 12.00

Zusätzliche Beilage Fr. 3.00

Fleischherkunft: Schweiz

Lamm: Schweiz, Neuseeland, Australien

Alle Beilagen können beliebig vertauscht werden. Bei den Hauptgerichten wird Nachservice angeboten. Wir versuchen auch Ihre Spezialwünsche zu berücksichtigen. Für weitere Auskünfte steht Ihnen gerne unser Küchenchef zur Verfügung.

Dessert

Hausgemachte Gebrannte Creme	Fr.	7.00
Meringues mit Rahm	Fr.	7.00
Hausgemachtes Caramelköppli	Fr.	8.00
Schoggimousse	Fr.	8.00
Parfaît Grand Marnier	Fr.	8.50
Frischer Fruchtsalat	Fr.	9.00
Eiskaffee mit Kirsch	Fr.	9.50
Dessertteller	Fr.	14.00
Dessertbuffet, 8 Sorten	pro Person Fr.	17.00
Käseteller	Fr.	13.00

Torten ab 10 Personen

Schwarzwäldertorte	Fr.	5.00
Quarktorte	Fr.	5.00
Passionsfruchttorte	Fr.	5.00
Schoggitorte	Fr.	5.00
Kirschtorte	Fr.	6.00
Rahmkirschtorte	Fr.	6.00
Cremeschnitte	Fr.	5.00

Coupes siehe separate Karte