

## Ab 10 Personen

Lieber Gast

Es ist uns eine Freude, Sie als zukünftigen Gast beim arrangieren Ihres Festes oder eines Anlasses beraten zu dürfen.

Egal was Sie feiern, wir stellen Ihnen die passende Räumlichkeit bis 45 Personen zur Verfügung.

Menus sind für jeden Anlass und jedes Budget zusammengestellt und wir würden uns freuen,

auch Ihre Wünsche in die Menus integrieren zu dürfen.

Erwähnenswert ist, dass alles frisch zubereitet wird, und wir grossen Wert auf beste Qualität und marktfrische Produkte legen und möglichst unsere einheimischen Lieferanten berücksichtigen.

.....

*Zu allen Vorschlägen servieren wir Ihnen eine Bouillon mit Gemüsewürfel*

## Vorspeisen

Grüner Salat	Fr.	5.50
Gemischter Salat	Fr.	7.50
Nüsslisalat mit Speck und Ei (Nach Saison)	Fr.	10.50
Hausgemachte Frühlingsrollen mit bunter Salatgarnitur	Fr.	9.50
Hausgemachte Suppe nach Ihrem Wunsch	Fr.	4.00
Lachsvariation mit klassischer Garnitur und Toastbrot	Fr.	13.50
Melonenschiffchen mit Rohschinken	Fr.	13.50

# Tellergerichte

## Fleisch

Schweinsrahmschnitzel mit Butternudeln, Gemüsegar nitur und Rahm gefüllter Pfirsich	Fr.	25.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Saisonalem Gemüse Pommes frites und Zitrone	Fr.	25.50
Paniertes Kalbsschnitzel Wiener Art mit Saisonalem Gemüse Pommes frites und Zitrone	Fr.	33.50
Suure Mocke an dessen Sauce dazu Kartoffelstock und glasierte Bohnen mit Speck	Fr.	28.00
Schweine Piccata im Käse, Ei Mantel dazu Spaghetti mit Tomatensauce und Gebratenen Zucchetti	Fr.	28.00
Schweinebraten gefüllt mit Dörrzwetschgen begleitet von Bratenjus, Bäckerinkartoffeln und Wurzelgemüse	Fr.	28.00
Kalbsbraten an Champignon Sauce Kartoffelstock und Erbsen mit Karotten	Fr.	32.50
Kalbssaltimbocca alla romana Kalbsplätzli ummantelt von Salbei und Rohschinken Risotto und Ratatouille	Fr.	32.00
Rindsfilet im Teig Wellington mit Morchelsauce Kartoffelgratin und Saisonalem Gemüse	Fr.	42.00

Niedergegartes Roastbeef englische Art mit Béarnaise Sauce Kartoffelgratin und Saisonalem Gemüse und Yorkshire Pudding	Fr.	38.00
Kotelette vom Kalb mit Portwein Schalotte Kartoffel Krokette und geschmortem Lattich	Fr.	36.00
Schweins Cordon Bleu mit Zitrone Pommes frites und Saison Gemüse	Fr.	28.50
Rehpfeffer Förster Art (Nach Saison) Herzhaftes Rehpfeffer mit Gebratenen Waldpilzen und Speck dazu Spätzle und glasiertes Rotkraut und Preiselbeer Birnen	Fr.	35.00

## Tellergerichte

Aus dem Wasser

Eglifilet im Bierteig dazu Tatar und Knoblauchsauce Salzkartoffeln mit Kräutern	Fr.	29.50
Gebratene Zanderfilets mit Kräuterkruste überbacken mit Kartoffel Meerrettich Püree und gebackenen Gemüsestreifen	Fr.	28.00
Gebratene Eglifilets Müllerin Art dazu Salzkartoffeln und Blattspinat	Fr.	29.50

Gerne servieren wir Ihnen als Beilage auch einheitlich, Pommes frites,  
Kartoffelkrokette, Country Cuts, Nudeln, Reis oder Risotto

## Buffets

### Spaghetti Buffet ( inkl. Salatbuffet)

Reichhaltiges Spaghetti Buffet mit verschiedenen Saucen und Pesto Fr. 24.50  
dazu drei verschiedene Spaghetti Sorten. Inklusive Salatbuffet mit diversen  
angemachten Salaten, Garnituren und Dressings

### Thai Buffet

Original zubereitetes Thai Buffet mit Currygerichten, Frühlingsrollen, Fr. 39.50  
Nudeln, Reis und Suppe

### Chinoise

Klassisches Fondue Chinoise mit Rind, Schwein, Kalb und Truthahnfleisch, Fr. 38.00  
vielfältige Saucenauswahl dazu Pommes frites, Kroketten und Reis

### Wild Buffet (Nach Saison)

Verschiedene Wild Fleischgerichte mit Spätzle und glasiertem Rotkraut, Fr. 39.50  
Preiselbeere Birnen und Karamellisierten Maronis



## Desserts

Amaretto-Mousse mit Schoggiglace	Fr.	9.50
Zwei farbiges Schoggimousse	Fr.	9.00
Quarkmousse auf Ananas-Mangosalat	Fr.	8.50
Gebratene Ananasscheibe, Honigsauce und Limetten Sorbet	Fr.	12.50
Vacherin-Eistorte mit Fruchtsalat	Fr.	10.00
Panna Cotta mit Mango	Fr.	10.00
Toblerone-Parfait	Fr.	10.50
Waldbeeren-Crème	Fr.	6.50
Drei verschiedene Sorbets mit Früchten	Fr.	11.00
Fruchtsalat mit Glace nach Wunsch und Rahm	Fr.	9.00
Hausgemachte gebrannte Creme	Fr.	8.00
Caramelchöpfli mit Rahm	Fr.	8.50

