

Menüvorschläge

Falls Sie ihre bevorzugten Speisen nicht auf den folgenden Seiten finden, dann freuen wir uns auf Ihre persönlichen Wünsche einzugehen und Ihnen Ihr individuelles Menü zusammenzustellen.

Aus Qualitätsgründen bitten wir Sie, sich auf **ein** Menü zu einigen.
Individuelle Wünsche – etwa von Vegetariern – kommen wir natürlich sehr gerne entgegen.

Wünschen Sie weisse Stofftischdecken, Kerzen und Blumen so erlauben wir uns Ihnen CHF 3.00 pro Person Bankett-Pauschale zu berechnen.

Gerne empfehlen wir Ihnen als Aperitif Prosecco mit Fruchtmarmelade CHF 9.50, für die kalte Jahreszeit einen Glühwein CHF 7.50. Gemischtes Apérogebäck ab 10 Personen (Blätterteiggebäck, Käsechüechli, Schinkengipfel und Gemüsestäbchen mit Dip) CHF 14.50 pro Person.

Canapés auf Toast

Schinken	pro Stück	CHF	3.50
Salami, Trockenfleisch, Kräuterfrischkäse oder Lachs	pro Stück	CHF	4.50

Kalte Vorspeisen

Kleiner grüner Blattsalat	CHF	8.00
Kleiner gemischter Salat	CHF	9.50
Kleiner Tomatensalat mit Mozzarella	CHF	9.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Salatbouquet und Balsamicodressing	CHF	12.00
<i>Salatbuffet</i> mit 8 verschiedenen Salaten, mit italienischer und französischer Sauce	CHF	13.00

Suppe

Bouillon mit Flädli oder Backerbsen	CHF	8.00
Diverse Cremesuppen (Gemüse, Kartoffel, Tomate, Broccoli, uvm.)	CHF	8.50

Warme Vorspeisen

Basilikum-Gnocchi auf Tomatencoulis mit Mozzarella	CHF 9.00
Hausgemachter Käsekuchen an kleinem Salatbouquet	CHF 9.00
Bandnudeln mit sautierten Steinpilzen und gehobeltem Parmesan	CHF 11.00

Hauptgerichte

Heisser Beinschinken Kartoffelsalat	
Menu 1	CHF 18.50
Hausgemachter Hackbraten Kartoffelstock und Erbsli mit Rüeblli	
Menu 2	CHF 18.50
Spaghetti-Plausch ab 15 Personen 3 Saucen (Tomate, Bolognese und Carbonara)	
Menu 3	CHF 19.50
Schweinsvoren mit Champignons und Speck Teigwaren und Gemüse garnitur	
Menu 4	CHF 20.50
Schweinsbraten mit Dörripflaumen gefüllt Kartoffel-Gratin und Gemüse garnitur	
Menu 5	CHF 22.00
Schnitzel mit einer Pilzrahmsauce Nudeln und Gemüse garnitur	
Menu 6a Pouletbrust	CHF 22.50
Menu 6b Schweinsnierstück	CHF 24.50
Menu 6c Kalbfleisch	CHF 39.50
Piccata „Milanese“ Tomatenspaghetti	
Menu 7a Pouletbrust	CHF 23.50
Menu 7b Schweinsnierstück	CHF 25.50
Menu 7c Kalbfleisch	CHF 40.50

Geschnetzeltes Zürcher Art
Rösti

Menu 8a Schweinsnierstück	CHF 22.50
Menu 8b Kalbfleisch	CHF 39.50

Saltimbocca „Romana“
Steinpilzrisotto und Ratatouille-Gemüse

Menu 9a Pouletbrust	CHF 23.50
Menu 9b Schweinsnierstück	CHF 25.50
Menu 9c Kalbfleisch	CHF 40.50

Ungarisches Rindsgulasch
Spätzli

Menu 10	CHF 24.50
---------	-----------

Pouletbrüstli „Fitnessteller“ mit Kräuterbutter,
knackigen Salaten und Melone garniert

Menu 11	CHF 24.50
---------	-----------

Schweinssteak mit Emmentaler und Tomate überbacken
Nudeln und Gemüse garnitur

Menu 12	CHF 26.50
---------	-----------

Zanderchnusperli mit Sauce Tartare
Petersilienkartoffeln und Gemüse garnitur

Menu 13	CHF 29.00
---------	-----------

Schweins Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Käse
Pommes frites und Gemüse garnitur

Menu 14	CHF 29.50
---------	-----------

Rindsbraten in Merlot geschmort
Polenta und Gemüse garnitur

Menu 15	CHF 34.50
---------	-----------

Glasierter Kalbs- und Schweinsbraten
Bäckerinnenkartoffeln und Gemüse garnitur

Menu 16	CHF 32.50
---------	-----------

Lachsschnitte vom Grill mit Sauce Hollandaise
Reis und Blattspinat

Menu 17	CHF 32.50
---------	-----------

Riesencrevettenspiess mit Knoblauchbutter und Reis

Menu 18	CHF 34.50
---------	-----------

Menu 19	Lammgigot rosa gebraten mit Rosmarinjus Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Gemüsegarnitur	CHF 36.50
Menu 20	Rindshuftfilet „Stroganoff“ mit hausgemachten Butterspätzli	CHF 36.50
Menu 21	Schweinsfilet am Stück gebraten mit Eierschwämmlirahmsauce Hausgemachte Butterspätzli und Gemüsegarnitur	CHF 38.50
Menu 22	Surf&Turf Rindsentrecote mit Riesencrevetten und glasierter Ananas Papardelle mit Rucola und Cherrytomaten	CHF 42.50
Menu 23	Rosa gebratener Lammrücken mit Kräutersenfkruste Kartoffel-Gratin Gemüsegarnitur	CHF 42.50
Menu 24	Rindfilet „Wellington“ im Blätterteigmantel mit leichtem Madeirajus und Gemüsegarnitur	CHF 52.50
Menu 25	Kalbssteak mit Morchelrahmsauce Nudeln und Gemüsegarnitur	CHF 54.50

Dessert

Früchteschnitte nach Wahl mit Rahm	CHF 7.00
Frischer Fruchtsalat	CHF 8.00
Caramel-Köpfli mit Rahm	CHF 7.50
Gebrannte Creme	CHF 7.50
Apfelstrudel mit Vanilleglace	CHF 9.50
Wiener Eiskaffee	CHF 9.50
Hausgemachtes Tiramisu	CHF 9.50
Dessertbuffet (verschiedene Cremen, Eisplatte, Fruchtsalat etc.)	CHF 13.00

Alle Preise inkl. 7.7% Mehrwertsteuer / MwSt.-Nr. CHE-113.981.426 MWST