

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.

Gerne empfehlen wir Ihnen als Aperitif Prosecco mit Fruchtmark CHF 8.50, eine hausgemachte Früchtebowle CHF 8.00 pro Person (Früchte nach Saison) oder für die kalte Jahreszeit einen Glühwein CHF 6.50 pro Person. Gemischtes Apérogebäck ab 10 Personen (Blätterteiggebäck, Käsechüechli, Schinkengipfel, Crevetten und Gemüsestäbchen mit Dip) CHF 14.50 pro Person.

Canapés auf Toast

Schinken	pro Stück	CHF	3.00
Salami, Trockenfleisch, Kräuterfrischkäse, Lachs oder Rindstatar	pro Stück	CHF	4.00

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	11.00
<i>Salatbuffet</i> mit 8 verschiedenen Salaten, mit italienischer und französischer Sauce	CHF	12.50

Suppe

Bouillon mit Flädli oder Backerbsen	CHF	6.50
Kürbis-/Kartoffel-/Tomatencremesuppe	CHF	8.00
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons	CHF	8.50

Warme Vorspeisen

Basilikum-Gnocchi auf Tomatencoulis mit Mozzarella	CHF 8.50
Hausgemachter Käsekuchen an kleinem Salatbouquet	CHF 8.50
Bandnudeln mit sautierten Steinpilzen und gehobeltem Parmesan	CHF 10.50

Hauptgerichte

Menu 1	Heisser Beinschinken Kartoffelsalat	CHF 16.00
Menu 2	Hausgemachter Hackbraten Kartoffelstock und Erbsli mit Rüepli	CHF 16.00
Menu 3	Schweinsvoressen mit Champignons und Speck Nudeln und Gemüse garnitur	CHF 18.50
Menu 4	Spaghetti-Plausch ab 15 Personen 3 Saucen (Tomate, Bolognese und Carbonara)	CHF 19.50
Menu 5	Schweinsbraten mit Dörripflaumen gefüllt Kartoffel-Gratin und Gemüse garnitur	CHF 20.50
Menu 6a Pouletbrust	Schnitzel mit einer Pilzrahmsauce Nudeln und Gemüse garnitur	CHF 21.50
Menu 6b Schweinsnierstück		CHF 22.50
Menu 6c Kalbfleisch		CHF 34.50
Menu 7a Pouletbrust	Piccata „Milanese“ Tomatenspaghetti	CHF 21.50
Menu 7b Schweinsnierstück		CHF 22.50
Menu 7c Kalbfleisch		CHF 34.50

Geschnetzeltes Zürcher Art
Rösti

Menu 8a Schweinsnierstück	CHF 21.50
Menu 8b Kalbfleisch	CHF 32.50

Saltimbocca „Romana“
Steinpilzrisotto und Ratatouille-Gemüse

Menu 9a Pouletbrust	CHF 22.50
Menu 9b Schweinsnierstück	CHF 23.50
Menu 9c Kalbfleisch	CHF 35.50

Ungarisches Rindsgulasch
Spätzli

Menu 10	CHF 22.50
---------	-----------

Pouletbrüstli „Fitness“
mit knackigen Salaten und Melone garniert

Menu 11	CHF 22.50
---------	-----------

Schweinssteak mit Emmentaler und Tomate überbacken
Nudeln und Gemüse garnitur

Menu 12	CHF 24.50
---------	-----------

Rindsbraten in Merlot geschmort
Polenta und Gemüse garnitur

Menu 13	CHF 28.50
---------	-----------

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

Menu 14	CHF 28.50
---------	-----------

Zanderchnusperli mit Sauce Tartare
Petersilienkartoffeln und Gemüse garnitur

Menu 15	CHF 29.00
---------	-----------

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 32.50
---------	-----------

Menu 19	Lammgigot rosa gebraten mit Rosmarinjus Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Gemüse garnitur	CHF 34.50
Menu 20	Rindshuftfiletstroganoff mit hausgemachten Butterspätzli	CHF 36.50
Menu 21	Surf&Turf Rindsentrecote mit Riesencrevetten und glasierter Ananas Papardelle mit Rucola und Cherrytomaten	CHF 36.50
Menu 22	Schweinsfilet am Stück gebraten mit Eierschwämmli rahmsauce Hausgemachte Butterspätzli und Gemüse garnitur	CHF 38.50
Menu 23	Rosa gebratener Lammrücken mit Kräutersenfkruste Kartoffel-Gratin Gemüse garnitur	CHF 42.50
Menu 24	Kalbssteak mit Morchelrahmsauce Nudeln und Gemüse garnitur	CHF 48.50
Menu 25	Rindsfilet „Wellington“ im Blätterteigmantel mit leichtem Madeirajus und Gemüse garnitur	CHF 52.50

Dessert

Früchteschnitte nach Wahl mit Rahm	CHF 6.50
Frischer Fruchtsalat	CHF 7.50
Caramel-Köpfli mit Rahm	CHF 7.50
Gebrannte Creme	CHF 7.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	CHF 8.50
Wiener Eiskaffee	CHF 9.50
Hausgemachtes Tiramisu	CHF 9.50
Dessertbuffet (verschiedene Cremes, Eisplatte, Fruchtsalat etc.)	CHF 12.50

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