

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	Schweinsvoren mit Champignons und Speck Nudeln und Gemüse garnitur	CHF 18.50
Menu 4	Ungarisches Rindsgulasch Spätzli	CHF 18.50
Menu 5	Spaghetti-Plausch ab 15 Personen 3 Saucen (Tomate, Bolognese und Carbonara)	CHF 19.50
Menu 6	Pouletbrüstli „Fitness“ mit knackigen Salaten und Melone garniert	CHF 20.50
Menu 7 Pouletbrust	Schnitzel mit einer Pilzrahmsauce Nudeln und Gemüse garnitur	CHF 19.50
Menu 7a Schweinsnierstück		CHF 22.50
Menu 7b Kalbfleisch		CHF 30.50

	Piccata „Milanese“ Tomatenspaghetti	
Menu 8 Pouletbrust		CHF 20.50
Menu 8a Schweinsnierstück		CHF 24.00
Menu 8b Kalbfleisch		CHF 31.50
	Schweinsbraten mit Dörripflaumen gefüllt Kartoffel-Gratin Gemüse garnitur	
Menu 9		CHF 20.50
	Geschnetztes Zürcher Art Rösti	
Menu 10 Schweinsnierstück		CHF 21.50
Menu 10a Kalbfleisch		CHF 32.50
	Saltimbocca „Romana“ Steinpilzrisotto und Ratatouille-Gemüse	
Menu 11 Pouletbrust		CHF 22.00
Menu 11a Schweinsnierstück		CHF 25.00
Menu 11b Kalbfleisch		CHF 32.50
	Rindsbraten in Merlot geschmort Polenta und Gemüse garnitur	
Menu 12		CHF 24.50
	Schweinssteak mit Emmentaler und Tomate überbacken Nudeln und Gemüse garnitur	
Menu 13		CHF 24.50
	Rindshuftstroganoff mit hausgemachten Butterspätzli	
Menu 14		CHF 28.50
	Lammgigot rosa gebraten mit Rosmarinjus Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Gemüse garnitur	
Menu 15		CHF 28.50
	Glasierter Kalbs- und Schweinsbraten Bäckerinnenkartoffeln und Gemüse garnitur	
Menu 16		CHF 26.50
	Lachsschnitte vom Grill mit Sauce Hollandaise Reis und Blattspinat	
Menu 17		CHF 27.00

Menu 18	Riesencrevettenspiess mit Knoblauchbutter und Reis	CHF 28.00
Menu 19	Schweins Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Käse Pommes frites und Gemüse garnitur	CHF 28.50
Menu 20	Zanderchnusperli mit Sauce Tartare Petersilienkartoffeln und Gemüse garnitur	CHF 29.00
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 36.50
Menu 23	Rosa gebratener Lammrücken mit Kräutersenfkruste Kartoffel-Gratin Gemüse garnitur	CHF 38.50
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 48.50

Dessert

Früchteschnitte nach Wahl mit Rahm	CHF 5.50
Frischer Fruchtsalat	CHF 7.50
Caramel-Köpfli mit Rahm	CHF 7.50
Gebrannte Creme	CHF 7.50
Wiener Eiskaffee	CHF 8.00
Hausgemachtes Tiramisu	CHF 8.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	CHF 8.50
Dessertbuffet (verschiedene Cremen, Eisplatte, Fruchtsalat etc.)	CHF 12.50

Alle Preise inkl. 7.7% Mehrwertsteuer / MwSt.-Nr. 683 257