

# Menüangebot

Stand: 01.08. 2019

## Menü 1

Fr. 60.00

Gemüseboullion mit hausgemachten Kräuterflädli

\*\*\*

Zartes Schweinsfilet am Stück gebraten

an feiner Pilzrahmsauce

Knusprige Röstikroketten

Bunte Gemüsevariation

\*\*\*

Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Früchtegarnitur

## Menü 2

Fr. 64.50

Bunter Blattsalat an hausgemachtem italienischen Dressing

\*\*\*

Rosé gebratenes Kalbssteak mit Curry-Sesambutter

Hausgemachte Butternüdeli

Bunte Gemüsevariation

\*\*\*

Hausgemachtes Passionsfruchtmousse

## Menü 3

Fr. 59.00

Hausgemachte Tomatencremesuppe mit Basilikumrahm

\*\*\*

Saftiger Schweinsbraten gefüllt mit Dörrzwetschen

an kräftigem Rotweinjus

Hausgemachte Spätzli-Tricolore

Buntes Gemüseallerlei

\*\*\*

Schokoladedessertteller

(Glace, hausgemachtes Mousse, Kuchen)

## Menü 4

Fr. 54.50

Bunter Blattsalat mit Kernen an hausgemachtem italienischen Dressing

\*\*\*

Karottencremesuppe mit Ingwer

\*\*\*

Zartes Pouletbrüstli an Ananas-Currysauce

Basmatireis

Asiatisches Gemüseallerlei

\*\*\*

Hausgemachtes Caramelköpflli mit Schlagrahm und Früchtegarnitur

# Menüs

## Menü 5

Fr. 66.50

Bunter Salatteller

\*\*\*

Hausgemachte Limonencremesuppe

\*\*\*

Zartes Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons

Hausgemachte Butterrösti

Broccoli und glasierte Karotten

\*\*\*

Saisonaler Fruchtsalat mit einer Vanillerahmwolke

## Menü 6

Fr. 74.00

Tomaten-Mozzarellasalat an Basilikumsauce auf Rucolabeet

\*\*\*

Klare Gemüsesuppe

\*\*\*

Zartes Kalbsplätzli mit Rohschinken und Salbei

auf kräftiger Rotweinsauce

Sämiges Safranrisotto mit Sbrinzchips

Broccoli mit Mandelbutter

\*\*\*

Hausgemachtes Himbeertiramisu

## Menü 7

Fr. 80.00

Bunter Blattsalat an hausgemachtem italienischen Dressing

\*\*\*

Gemüseboullion mit hausgemachten Käseflädli

\*\*\*

Rindsfiletgulasch mit Champignons, Peperoni und Essiggurken

an Paprikarahmsauce

Hausgemachte Spätzli

\*\*\*

Hausgemachter Marmorcake mit Beerenquarkcreme

# Menüs

## Buffett

Fr. 58.00

Bunter Blattsalat mit Kernen und hausgemachtem italienischen Dressing

\*\*\*

Pastaplausch mit 3 verschiedenen hausgemachten Teigwaren

3 Saucen zur Auswahl:

Rinds-Gemüsebolognese

Hausgemachtes Basilikumpesto

Geräuchte Lachsrahmsauce

Champignons-Specksauce

Carbonarasauce

Tomaten-Basilikumragout

Sbrinz

\*\*\*

Hausgemachter Schokoladekuchen mit Himbeermousse

## Saisonale Menüs

### Frühling

Fr. 83.00

Gemischter Blattsalat an hausgemachtem italienischen Dressing

\*\*\*

Leicht pikante kalte Gemüsesuppe

\*\*\*

Rosé gebratenes Kalbsfilet auf Morchelrahmsauce

Junge Bratkartoffeln

Zarte grüne Spargeln

\*\*\*

Erdbeeren mit Schlagrahm

### Sommer

#### Grill - Buffett

Fr. 67.50

Gemüseboullion mit Suppenperlen

\*\*\*

Grillade à discretion

(Pouletbrüstli, Olmabratwurst, Schweinsbratwurstschnecke,

Kalbskotelett, Rindshohrückensteak)

Auf Wunsch: Tofuplätzli, Maiskolben, Champignons gefüllt mit Frischkäse

Bunte Salatauswahl vom Buffett

\*\*\*

Hausgemachtes Panna Cotta mit Himbeercoulis

## Menüs

## Herbst 1

Fr. 54.50

Hausgemachte Pilzcremesuppe mit Kräuterrahmhaube

\*\*\*

Zarte Rehschnitzeli an Preiselbeersauce

Hausgemachte Spätzli

Rotkraut und caramelisierte Marroni

\*\*\*

Hausgemachtes Zwetschgenmousse mit Früchten garniert

## Herbst 2

Fr. 64.50

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons an  
hausgemachtem italienischen Dressing

\*\*\*

Kürbiscremesuppe mit Kernen

\*\*\*

Zartes Hirschgeschnetzelttes mit frischen Champignons

Schupfnudeln

Rahmrosenkohl

\*\*\*

Feines Vermicelles mit Merigues und Schlagrahm

## Winter

Fr. 54.50

Hausgemachte Randencremesuppe mit Rahmrosette

\*\*\*

Rindsragout an Balsamicosauce

Hausgemachte Casarecce

Glasierte Pastinaken und Kürbis

\*\*\*

Hausgemachtes, weisses Lebkuchenmousse mit Glühweibirnen

## Vegetarische Varianten

(der Preis reduziert sich um Fr. 6.00 pro Person/Menü)

Hausgemachte Röstli mit Tomaten und Raclettekäse überbacken

\*\*\*

Bunter Gemüseteller mit der Beilage des Menüs

\*\*\*

Spätzlipfanne mit frischem Gemüse und Käse überbacken

\*\*\*

Grüne Spargeln mit hausgemachter Hollandaisesauce

Junge Bratkartoffeln (saisonal)

\*\*\*

Hausgemachte Spätzli mit Rotkraut, caramelisierten Marroni,  
Rosenkohl und Preiselbeerapfel (saisonal)

# Menüs