

Menuvorschläge für Gesellschaften ab 10 Personen

MENU 1

Grüner Salat mit Croûtons (oder Tagessuppe)

Pouletgeschnetzeltes an einer rassigen Currysauce

Im Reisring angerichtet, mit frischen Früchten

Traditionelles "Caramelköpflì"

Fr. 29.50

MENU 2

Bunter Gartensalat

Hackbraten aus dem Ofen

Butterhörnlì, Erbsli und Rüeblì

Kleine Meringue mit Rahm

Fr. 31.--

MENU 3

Knackiger Gartensalat

Schweinshalsbraten

Bratkartoffeln und kleine Gemüseauswahl

Banane-Zitonen-Crème

Fr. 38.--

MENU 4

Grüner Blattsalat mit Brotwürfeli

Währschafter "Suure Mocke"

Hausgemachte Kartoffelstock

Gebrannte Crème mit Schlagrahm

Bräzeli

Fr. 41.—

MENU 5

Kraftbrühe mit Gemüse

* * *

Gemischter Salat

* * *

Schweinspiccata Milanaise mit

Tomatenspaghetti

* * *

Frischer Fruchtsalat

Fr. 39.50

Mit Kalbspiccata

Fr. 49.50

MENU 6

Kraftbrühe mit Flädli

* * *

Gemischter Salat

* * *

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art

mit Butter Rösti

* * *

Zwetschgensorbet mit eingelegten Zwetschgen

Fr. 49.50

MENU 7

Kraftbrühe mit Portwein

* * *

Panierte Champignons auf Blattsalat

* * *

Kalbsfilet auf Morchelsauce mit
Pommes Croquettes und Gemüsestrauß

* * *

Mousse au Chocolat mit Rahm

Fr. 64.50

MENU 8

Kraftbrühe mit Flädli

* * *

Grüner Blattsalat

* * *

Schweinsbraten an Pfifferlingsauce und
hausgemachter Kartoffelgratin mit
Gemüsestrauß

* * *

Heisse Waldbeeren mit Vanilleglace

Fr. 47.50

MENU 9

Tomatencreme mit Basilikum

* * *

Grüner Salat

* * *

Schweinssteak an Pfeffersauce mit
Butternudeln und Gemüsestrauß

* * *

Caramelköpflerli mit Rahm

Fr. 46.00

MENU 10

Kraftbrühe mit Flädli

* * *

Gemischter Salat

* * *

Schweinsrahmschnitzel mit Champignons
Butternudeln und Gemüsestrauß

* * *

Kaffeeglace mit Rahm

Fr. 39.50

(Für Kinder unter 12 Jahre alt, kosten die Menüs Fr. 10.—günstiger)

MENU 11

Gemischter Salat

* * *

Schweinsrahmschnitzel
Champignonsauce
Teigwaren
Gemüse garnitur

Fr. 33.00

Kalbsrahmschnitzel

Fr. 42.00

MENU 12

Gemischter Salat

* * *

Schweinscarré vom Grill
Ofenkartoffeln mit Sauerrahm
Gemüse garnitur

Fr. 32.00

MENU 13

Gemischter Salat

* * *

Roastbeef mit Sauce Bearnaise

Croquettes

Gemüse garnitur

Fr. 45.00

MENU 14

Gemischter Salat

* * *

Schweinsfilet mit Eierschwämmen

Pommes-Frites

Gemüse garnitur

Fr. 46.00

MENU 15

Gemischter Salat

* * *

Kalbssteak an Morchelsauce

Spätzli

Gemüse garnitur

Fr. 48.00

Kinder-Menüs (bis 12 Jahre alt)

Menü A

Gemischter Salat

* * *

Chicken Nuggets mit Frites oder Gemüse

* * *

Frischer Fruchtsalat mit Glace

Fr. 18.50

Menü B

Gemischter Salat

* * *

Hamburger mit Frites oder Gemüse

* * *

Panna cotta mit Rahm

Fr. 18.50

Menü C

Gemischter Salat

* * *

Satay-Spiessli mit Frites oder Gemüse

* * *

Traditionelles "Caramelköpflì"

Fr. 19.50

Menus Gastronomiques

Menu 17

Lachstartar auf kleiner Rösti
mit Salatgarnitur

* * *

Kraftbrühe mit Portwein

* * *

Hauspastete Sauce Cumberland

* * *

Zartes Rindsfilet am Stück gebraten
an Sauce Béarnaise mit
Rosmarinbratkartoffeln und
Gemüsestrauß

* * *

Hausgemachtes Honigparfait
mit Grand Marnier

Fr. 82.50

Menu 18

Knobli-Rahmsuppe

Bresaola mit Blattsalat und Parmesan

Eglifilet an Morchelsauce
mit Kartoffelstock und Spinat

Zwetschgensorbet

Piccata auf Safranrisotto
Gemüsebeilage

lauwarme, frische Ananaswürfeli
mit Vanilleglace und Rahm

Fr. 72.50

Menu 19

Gemischter Salat mit Hauspastete
Sauce Cumberland

* * *

Kraftbrühe mit Portwein

* * *

Eglifilet frittiert mit Salzkartoffeln Persillées
Sauce Tartar und Broccoli

* * *

Schweinsfilet
an Steinpilz-Rahmsauce mit
Wildreis und gedämpfte Tomate

* * *

Hugolino oder Sorbet Wodka

Fr. 68.50

**Selbstverständlich können Sie auch selber Ihr
Menu zusammenstellen.**

Traumhafte Vorspeisen

Lachstartar auf kleiner Rösti mit Ruccola an leichter Senfsauce	Fr. 18.50
Crevetten Cocktail fein garniert mit Toast und Butter	Fr. 13.50
Carpaccio vom Rindsfilet mit Olivenöl, Knoblauch und Parmesan	Fr. 16.50
Panierte Champignons mit Sauce Tartar	Fr. 12.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum und Blattsalat	Fr. 14.50
Hauspastete mit Sauce Cumberland	Fr.10.50

Feine Suppen

Sauerkrautcreme mit Prosecco	Fr. 8.50
Tomatencreme	Fr. 7.50
Petersiliencreme	Fr. 7.50
Knoblauchcreme	Fr. 7.50
Kraftbrühe mit Käse, Ei - Einlage und Portwein	Fr. 8.50
Kraftbrühe mit Mark	Fr. 7.50
Kraftbrühe mit Gemüse, Eierstich oder Flädli	Fr. 6.00

Knackige Salate zur Vorspeise

Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Nüssen	Fr. 10.50
Nüsslisalat mit panierten Champignons	Fr. 12.50
Grüner Blattsalat mit geröstetem Speck und Brotroutons	Fr. 8.50
Kleiner gemischter Salat	Fr. 8.50
Grüner Blattsalat	Fr. 6.50

Fleischgerichte zum Hauptgang

Kalbsfleisch

Kalbsfilet am Stück gebraten "nach art des Hauses" auf Steinpilzrahmsauce mit Weißweinrisotto und Gemüsestrauß	Fr. 42.50
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcherart mit Butterrösti	Fr. 34.50
Kalbsgeschnetzeltes Curry mit Trockenreis und Früchten garniert	Fr. 34.50
Kalbsfilet Cordon bleu mit Schinken, Käse dazu Pommes Frites und Gemüsestrauß	Fr. 38.50
Saltimbocca alla Ticinese dazu schmackhaftes Risotto mit Steinpilzen	Fr. 34.50
Kalbpiccata Milanaise mit Tomatenspaghetti	Fr. 33.50
Kalbscareebraten an Bratenjus mit Kartoffelstock und Gemüsestrauß	Fr. 39.50

Schweinefleisch

Schweinsfilet am Stück gebraten auf Senfrahmsauce mit Pommes Croquetten und Gemüsestrauß	Fr. 36.50
Schweinssteak an Pfeffersauce mit Butternudeln und Gemüsestrauß	Fr. 28.50
Schweinsrahmschnitzel an Champignonrahmsauce mit Butternudeln und Gemüsestrauß	Fr. 26.50
Schweinsbraten an Pfifferlingsauce und hausgemachter Kartoffelgratin mit Gemüsestrauß	Fr. 28.50
Schweins Cordonbleu mit Schinken , Käse und Tomatenspaghetti	Fr. 26.50

Rindsfleisch

Zartes Rindsfilet am Stück gebraten an Sauce Béarnaise mit Rosmarinbratkartoffeln und Gemüsestrauß	Fr. 44.50
Rindsfilet Stroganoff vom Herz Stück leicht scharf dazu Trockenreis	Fr. 39.50
Rindsentrecote fein aufgeschnitten auf Sauce Béarnaise mit Pommes Croquetten und Gemüsestrauß	Fr. 40.00
„Surre Mocke“ mit Kartoffelstock und Gemüse (muss 10 Tage zum voraus bestellt werden)	Fr. 29.50

Verschiedene Fleischgerichte

Lammrückenfilet fein aufgeschnitten auf Salbeirahmsauce mit Weißweinrisotto und Gemüsestrauß	Fr. 38.50
Kaninchenragout „Le Bistro“ knusprig gebraten mit Kartoffelstock und Gemüsestrauß	Fr. 33.50
Zartes Fohlenfilet auf Sauce Béarnaise mit Pommes Croquettes und Gemüsestrauß	Fr. 37.50
Hausgemachter Hackbraten mit Kartoffelstock und Gemüsestrauß	Fr. 24.50
Pouletbrüstchen an Currysauce mit Reisköpfchen und Gemüsestrauß	Fr. 23.50
Pouletwürfel an Senfrahmsauce mit Trockenreis	Fr. 22.50
„Thai“ Curry (sehr scharf) mit Pouletstreifen und knackigem Gemüse dazu Reisköpfchen	Fr. 25.50
„Thai“ Süß-Sauer mit Pouletstreifen und knackigem Gemüse, Ananas dazu Reisköpfchen	Fr. 26.50
Chicken Nuggets mit Frites oder Salat	Fr. 17.50
Gemüse-Schnitzel Pasta mit Tomaten-Sauce und Gemüsestrauss	Fr. 24.50

Fisch Gerichte

	Vorspeise	Hauptgang
Riesencrevetten an Kräutersauce und Trockenreis	Fr. 18.50	Fr. 34.50
Rotzungenfilet an Weißweinsauce auf Mönchsbar mit Salzkartoffeln	Fr. 19.50	Fr. 36.50
Eglifilet geschnetzelt an Morchelnrahmsauce mit Baumnüssen dazu Trockenreis und Broccoli	Fr. 18.50	Fr. 36.50

Vegetarische Gerichte

Spaghetti „Herrgottswald“ mit Oliven, Knoblauch, Tomatenwürfel und Peperonccini (scharf)		Fr. 18.50
Reichhaltiger Gemüseteller mit Rösti Croquetten		Fr. 21.50
Tortelli-Ricotta mit Parmesan und heißer Butter übergossen		Fr. 19.50
Weißweinrisotto mit Steinpilzen		Fr. 22.50
Blätterteigpastete mit Gemüse an feiner Rahmsauce und Pommes Frites		Fr. 21.50
Früchtecurry im Reising mit Rahmrosette und Mandeln		Fr. 22.50

Feine Desserts

Siehe Dessert-Karte

Käse

Feine auserlesene Käse mit Nüssen und Trauben garniert		Fr. 14.50
---	--	-----------