



# Menüvorschläge 2012

# Checkliste

Damit unser persönliches Gespräch reibungslos abläuft, haben wir für Sie ein paar Stichworte.  
Vielleicht machen Sie sich schon im Voraus Gedanken dazu.

- Datum und Uhrzeit
- Anzahl Erwachsene / Kinder
- Apéro
- Snacks und Getränke
- Menü
- Kindermenü
- Vegetarisches Menü
- Spezielles
- Getränke
- Kaffee
- Schnaps
- Menükärtchen
- Titel
- Dekoration / Blumen
- Musik
- Bestuhlung /Tischordnung
- Freinacht / Verlängerung
- Rechnung
- Sonstige Wünsche

# Apéro

Gemischtes Apéro-Gebäck  
pro Person 5.-

Mini - Schinkengipfeli  
pro Stück 2.50

Mini - Chäschüächli  
2 Stück 2.50

Mini - Pizza  
pro Stück 2.50

Verschiedene Oliven mit getrockneten Tomaten  
pro Person 5.50

Parmesanwürfeli mit getrockneten Tomaten  
pro Person 6.50

Tatarbrötli  
Stück 3.50

Rauchlachsbrötli  
Stück 4.-

## Suppen

Bouillon mit Flädli	7.50
Dättliker Weinschaumsuppe mit Rahm	8.50
Steinpilzcappuccino mit Milchschaum dazu Speckpflaumen	10.50
Tomatencrèmesuppe mit Rahm	7.50

## Salate

Bunter Saisonsalat	7.50
Gemischter Salat	8.50
Marinierter Eisbergsalat an Parmesandressing mit Speck, Parmesan und Brotcroûtons	8.50

Unsere Dressings  
Senf - Mohn, Italienisch oder Französisch nach Wahl

# Hauptgerichte

Pouletbrust im Speckmantel an Kräuterrahmsauce	26.50
Poulet Cordon Bleu „Italia“ gefüllt mit getrockneten Tomaten, Mozzarella und Basilikum	26.50
Schweinsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce	28.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter	29.50
Klassisches Schweins Cordon Bleu	28.00
Kalbsschulterbraten mit Kräuterjus	32.50
Kalbsleberli an Kräuterjus	26.50
Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ an Paprikarahmsauce	36.00
Rindsschmorbraten „Jäger Art“ an kräftiger Rotweinsauce mit Speck, Champignons & Brotcroûtons	34.00
Rindsfilet an Balsamicojus	37.50
Zartes Lammhüftli mit Knoblauchkruste an Portweinjus dazu Kartoffelgratin und Bohnenbündeli	34.50
Rotbarschfilet (Red Snapper) an Zitronenbutter	25.50

## **Fleischdeklaration**

Schweinefleisch aus der Schweiz  
Kalbfleisch aus der Schweiz  
Rindfleisch aus Argentinien  
Pouletfleisch aus Brasilien  
Lamm aus Neuseeland  
Rotbarsch aus Thailand

# Beilagen

Zu allen Hauptgängen können Sie sich eine Beilage & ein Gemüse auswählen, welche im Preis inbegriffen sind:

Weissweinrisotto

Reis

Penne

Butternudeln

Kroketten

Kartoffelgratin

Kartoffelstock

Pommes Frites

Zündholzkartoffeln

Pommes Duchesse

Buntes Gemüsebouquet

## Dessert

Grosis gebrannte Crème mit Pinienkernen	9.50
Hausgemachtes Orangenparfait parfümiert mit Grand Marnier	8.50
Sorbetvariation mit Früchten garniert	12.50
Frischer Fruchtsalat	9.50
+ Kirsch	3.00
+ Rahm	1.80
+ 1 Kugel Glace nach Wahl	2.80
Sorbets mit Schuss	9.50
Zitrone mit Vodka	
Apfel mit Calvados	
Zwetschgen mit Vieille Prune	
Himbeer mit Himbeergeist	
Hausgemachte Öpfelchüächli mit Vanilleglace	9.50
Vermicelles mit Rahm (Saisonal)	8.50
Coupe Nesselrode (Saisonal)	9.50
Portion Erdbeeren mit Rahm (Saisonal)	8.50
Coupe Romanoff (Saisonal)	10.50