

# Menuvorschläge



2018



# 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 (Allergien)
- Getränke
- Kaffee
- Schnaps
- Menükärtchen
- Dekoration / Blumen
- Musik
- Bestuhlung /Tischordnung
- Freinacht / Verlängerung
- Rechnung
- Sonstige Wünsche

Alle Preise verstehen sich inkl. 7,7%MwSt.

# Apéro

Hausgemachtes Blätterteiggebäck  
pro Person 3.-

Mini - Schinkengipfeli  
pro Stück 2.50

Mini - Chäschüächli  
2 Stück 2.50

Mini - Pizza  
pro Stück 2.50

Oliven, getrockneten Tomaten und Parmesanstücke  
pro Person 6.50

Tatarbrötli  
Stück 3.50

Rauchlachsbrötli  
Stück 4.-

Alle Preise verstehen sich inkl. 7,7%MwSt.

## Suppen

<b>Dättliker Weinschaumcrème</b> verfeinert mit Riesling von Ernst Müller	7
<b>Grüne Erbsencreme</b> mit Milchschaum	7
<b>Rüebli - Ingwercreme</b> mit Spargelstücken und Rahmhaube	6

## Salate

<b>Marktfrische Blattsalate</b>	7
<b>Gemischte knackige Salate</b>	8
<b>Marinierter Kräutersalat</b> im Strudelkörbchen mit Tösstaler Landrauchchinken	9
<b>„Caesar Salat“</b> marinierter Eisbergsalat an Parmesandressing mit Speckstreifen und Brotcroûtons	7
<b>Nüsslisalat mit...</b> Ei und Brotcroûtons	9
<b>Knackiger Jungsalat</b> mit Kernen und Sprossen	8

Unsere hausgemachten Dressings:  
Italienisch, Französisch oder Ananas - Peperoncini nach Wahl

Alle Preise verstehen sich inkl. 7,7%MwSt.

## Hauptgerichte

<b>Pouletbrust im Speckmantel</b> an Kräuterrahmsauce	27
<b>Gebratene Maispouardenbrust</b> an kräftigem Kalbsjus auf sämigem Thymianrisotto	31
<b>Schweinsgeschnetzeltes</b> an Champignonrahmsauce	27
<b>Schweinssteak</b> mit Kräuterbutter (200 Gramm)	27
<b>Klassisches Schweins Cordon Bleu</b>	29
<b>Paniertes Schweins Schnitzel</b>	24
<b>Kalbsschulterbraten</b> an Kräuterjus	32
<b>Kalbssteak</b> an grüner Pfeffersauce	38
<b>Kalbsfiletmedaillons</b> auf gebratenem Broccoli an Morchelrahmsauce	42
<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> an Safranrahmsauce mit Trauben und grünem Lauch	34
<b>Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“</b> an Paprikarahmsauce	43
<b>Rindsschmorbraten</b> an kräftiger Rotweinsauce	34
<b>Filet vom Black Angus Rind</b> mit hausgemachter Kräuterbutter Rotwein - Charlotten und Pommes Allumettes	45
<b>Gebackene Egli - Knusperli</b> im Bierteig mit Sauce Remoulade	27
<b>Filet von der Regenbogenforelle</b> an Weissweinsauce	34

Fragen Sie nach unserer saisonalen Karte...

**Fleisch- und Fischdeklaration**  
Schweine-, Kalb-, Poulet-, Wild- und  
Rindfleisch sind aus der Schweiz  
Egli aus Deutschland  
Bison aus Kanada

Alle Preise verstehen sich inkl. 7,7%MwSt.

## Beilagen

Zu allen Gerichten servieren wir ein buntes Gemüsebouquet  
und eine Beilage nach Wahl:

Reis  
Weissweinrisotto  
Butternudeln  
Spätzli  
Kroketten  
Kartoffelgratin  
Kartoffelstock  
Pommes Frites  
Frühlings Patatli  
usw.

## Dessert

Hausgemachte Öpfelchüächli mit Vanillesauce	11
Rotweinzwetschgen mit Zimtparfait	9
Lauwarmes Schoggiküchlein mit Vanilleglace und frischer Mango	12
Sorbetvariation mit Früchten garniert	12
Caramelköppli mit Rahm	8
Ananas - Carpaccio mit erfrischendem Apfelsorbet	10
Frischer Fruchtsalat	9
+ Kirsch	3
+ Rahm	2
+ 1 Kugel Glace nach Wahl	3
<b>Sorbets mit Schuss:</b>	9
Zitrone mit Vodka	
Apfel mit Calvados	
Zwetschgen mit Vieille Prune	
Himbeer mit Himbeergeist	
Portion Erdbeeren mit Rahm	8
Coupe Romanoff	10

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

Alle Preise verstehen sich inkl. 7,7%MwSt.