

# Menuvorschläge



2020/21



## 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

## 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.-

## Suppen

<b>Dättliker Weinschaumcrème</b> verfeinert mit Riesling von Ernst Müller	7
<b>Kürbiscrèmesuppe</b> mit Kürbiskernöl, Rahmhaube und Croûtons	7
<b>Rüebli - Ingwercrème</b> mit Rahmhaube	6

## Salate

<b>Marktfrische Blattsalate</b>	7
<b>Gemischte knackige Salate</b>	8
<b>Marinierter Kräutersalat</b> im Strudelkörbchen mit Tösstaler Landrauchchinken	10
<b>„Caesar Salat“</b> marinierter Eisbergsalat an Parmesandressing mit Speckstreifen und Brotcroûtons	8
<b>Nüsslisalat mit...</b> Ei und Brotcroûtons Speck und gebratenen Pilzen	9 12
<b>Knackiger Jungsalat</b> mit Kernen und Sprossen	9

Unsere hausgemachten Dressings:  
Italienisch, Französisch oder Waldbeer - Dressing 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)	29
<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	43
<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>Eglifilets in Butter gebraten</b> auf sämigem Birnenrisotto mit gerösteten Pinienkernen	34

Fragen Sie nach unserer saisonalen Karte...

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.

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



## Dessert

Hausgemachte Öpfelchüächli mit Vanillesauce	11
Rotweinzwetschgen mit Zimtglace	9
Lauwarmes Schoggiküchlein mit Joghurtglace	12
Sorbetvariation mit Früchten garniert	12
Caramelköppli mit Rahm	8
Ananas - Carpaccio mit erfrischendem Apfelsorbet	10
Weisses Mocca Parfait mit frischer Mango	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	

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.