

Menuvorschläge



2022

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

Dättliker Weinschaumcrème verfeinert mit Riesling von Ernst Müller	7
Grüne Spargelcrème mit Rahmhaube und Spargelstücken	7
Bärlauchcrème mit Rahmhaube und Gartenkräutern	6

Salate

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

Unsere hausgemachten Dressings:
Italienisch, Französisch oder Bärlauch nach Wahl

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

Hauptgerichte

Pouletbrust im Speckmantel an Kräuterrahmsauce	27
Gebratene Maispouardenbrust an kräftigem Kalbsjus auf sämigem Thymianrisotto	31
Schweinsgchnetzeltes an Champignonrahmsauce	27
Schweinssteak mit Kräuterbutter (200 Gramm)	27
Klassisches Schweins Cordon Bleu	29
Paniertes Schweins Schnitzel	24
Kalbsschulterbraten an Kräuterjus	32
Kalbssteak an grüner Pfeffersauce	38
Kalbsfiletmedaillons auf gebratenem Spargel an Morchelrahmsauce	44
Kalbsgchnetzeltes an Safranrahmsauce mit Trauben und grünem Lauch	37
Rindsgchnetzeltes „Stroganoff“ an Paprikarahmsauce	43
Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce	34
Filet vom Black Angus Rind mit hausgemachter Kräuterbutter Rotwein - Charlotten und Pommes Allumettes	46
Gebackene Egli - Knusperli im Bierteig mit Sauce Remoulade	28
Filet von der Regenbogenforelle 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

Kokos - Pannacotta mit Zitronengras und frischer Mango	12
Hausgemachte Öpfelchüächli mit Vanilleglace	11
Rotweinzwetschgen mit Zimtglace	9
Lauwarmes Schoggiküchlein mit Vanilleglace und Früchten	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
Sorbets mit Schuss:	9
Zitrone mit Vodka	
Apfel mit Calvados	
Zwetschgen mit Vieille Prune	
Himbeer mit Himbeergeist	
Portion Erdbeeren mit Rahm	8
Coupe Romanoff	10

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