

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

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

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

Salate

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

Unsere hausgemachten Dressings:
Italienisch, Französisch oder Waldbeer - Dressing 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
Schweinsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce	27
Schweinssteak mit Kräuterbutter (200 Gramm)	29
Klassisches Schweins Cordon Bleu	29
Paniertes Schweins Schnitzel	24
Kalbsschulterbraten an Kräuterjus	32
Kalbssteak an grüner Pfeffersauce	38
Kalbsfiletmedaillons auf gebratenem Broccoli an Morchelrahmsauce	43
Kalbsgeschnetzeltes an Safranrahmsauce mit Trauben und grünem Lauch	34
Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ an Paprikarahmsauce	43
Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce	34
Filet vom Black Angus Rind mit hausgemachter Kräuterbutter Rotwein - Charlotten und Pommes Allumettes	45
Gebackene Egli - Knusperli im Bierteig mit Sauce Remoulade	27
Eglifilets in Butter gebraten 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
Sorbets mit Schuss:	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.