

MENUVORSCHLÄGE

für besondere Anlässe & Bankette ab 15 Personen
Preise ab 18.04.2012

Liebe Gäste

Mit diesen Menuvorschlägen unterbreiten wir Ihnen Anregungen und Tipps für Ihren Anlass.

- Wir servieren für ein Bankett nur 1 Menu.
- Sie dürfen auch ein Menu nach Ihren eigenen Wünschen kreieren.
- Wir sind bestrebt, Produkte wie Spargeln, Melonen, Erdbeeren, Pilze, Wild usw. marktfrisch und erstklassig als Saisonangebot zu offerieren.
- Tischdekorationen werden zum Selbstkostenpreis berechnet. Aus unserem Rosengarten stehen von Frühsommer bis Spätherbst Rosen gratis auf den Tischen.
- Für Kinder bis 10 Jahre wird der halbe Menupreis berechnet (Kleinkinder bis 3 Jahre sind gratis).
- Eigener Bahnhof und 100 Gratis-Parkplätze!

Der kleine Wegweiser:

Wir bitten Sie, folgende Angaben bei Ihrer Bestellung zu beachten:

- Ankunftszeit
- Apéro
- Anzahl Personen/Kinder
- Essenszeit
- Tischdekorationen
- Tischordnung
- Menuauswahl
- ev. Diät
- Weine
- Kaffee/Likör
- Raucherwaren
- Ansprachen/Musik
- Überzeit bis max. ??? Uhr
- Zahlungsart (Bar, Rechnung)
- Alle Preise inkl. MwSt.

Mit freundlichen Grüßen und bester Empfehlung!

Salatauswahl

- Saisonaler Blattsalat Fr. 6.00
- Gemischter Salat Fr. 9.00
- Nüsslersalat (Saison) mit Zopf- und Speckwürfeli Fr. 10.00
- Tomatensalat mit Basilikum Fr. 8.00

- Bunter Blattsalat mit Crevetten und Italienischer Salatsauce Fr. 15.00

Kalte Vorspeisen

- 1 Stück geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum, Toast und Butter Fr. 14.00
- Frischer Räucherlachs mit Toast und Butter Fr. 16.50

- Crevettencocktail mit Dill und Toast Fr. 12.00
- Hausterrine mit Sauce Cumberland dazu frischer Selleriesalat Fr. 12.50
- Kleiner Walliserteller Fr. 14.00

Warme Vorspeisen

- Pilzragout auf Safrannüdeli Fr. 14.50
- Blätterteigpastetli mit Milken und Pilzen Fr. 13.00
- Eglifilet mit Mandeln gebraten dazu Salzkartoffeln Fr. 15.00
- Seezungenfilet „Prince Murat“ mit Reis Fr. 18.50

- Crevetten an Knoblauch, Rahm und Reis Fr. 15.00

Hauptgerichte auf Platte serviert

<p>1</p> <p>Fr. 34.00</p> <p>Schweinsfilet nach Indischer-Art mit Currysauce, Früchte und Reis</p>	<p>2</p> <p>Fr. 32.00</p> <p>Schweinssteak gebraten auf Waldpilzen, Gemüse und Bratkartoffeln</p>
<p>3</p> <p>Fr. 44.00</p> <p>Kalbs-, Schweins- und Rindsfilet mit Gemüseplatte und Kroketten</p>	<p>4</p> <p>Fr. 35.00</p> <p>Kalbs- und Schweinsbraten Gemüseplatte und Pommes-frites</p>
<p>5</p> <p>Fr. 45.00</p> <p>Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Bernaise, Gemüseplatte und Kroketten</p>	<p>6</p> <p>Fr. 35.00</p> <p>Schweinscarrébraten dazu Dörrzwetschgen, Kastanien, Rotkraut und Dauphinekartoffeln</p>
<p>7</p> <p>Fr. 35.00</p> <p>Kalbscordonbleu mit Gemüsebouquet und Pommes-frites</p>	<p>8</p> <p>Fr. 39.00</p> <p>Mixed-Grill mit schöner Gemüseplatte und Dauphinekartoffeln maximal für 30 Personen</p>
<p>9</p> <p>Fr. 33.00</p> <p>Geschnetzeltes Kalbfleisch nach «Zürcher-Art» mit Berner-Rösti</p>	<p>10</p> <p>Fr. 33.00</p> <p>Kalbsrahmschnitzel mit Champignonsauce, Pfirsich mit Rahm und Nüdeli</p>
<p>11</p> <p>Fr. 32.00</p> <p>Burehamme eingebacken im Brätteig, Salatbuffet und Kartoffelgratin</p>	<p>12</p> <p>Fr. 30.00</p> <p>Suure Mocke nach Art des Hauses mit Kartoffelstock und Apfelschnitzen</p>

Bei allen Menus ist eine Suppe nach Ihrer Wahl inbegriffen

Festliches Menu für gediegene Hochzeiten oder auch so!

ab 20 Personen Fr. 75.00
p.P.

Marinierter norwegischer Lachs
Meerrettichschaum, frische Birne, Preiselbeere
Zopf und Butter

Leichte Currysuppe mit Mango und Ingwer

Englisch gebratenes Roastbeef
Sauce Bernaise, Gemüse garnitur
Kartoffelgratin

Dessertbuffet „Schwarzwasserbrücke“

Winzer Fondue à discrétion

Rind- Kalb- Lamm- Wild- Schweinefleisch-
Leber und Crevetten
begleitet von einem Salatbuffet
und einer Palette feiner Saucen
Als Beilage servieren wir Rotweinisotto
oder Pommes-Frites

Fr. 44.00

Gepflegter Tellerservice mit Papier aufgedeckt

- Kalbsragout mit Nüdeli Fr. 20.00
- Entrecôte 200 gr. Gemüsebouquet und Kroketten Fr. 35.00
- Berner-Teller mit 6 Sorten Wurst und Fleisch Sauerkraut oder Bohnen, Salzkartoffeln Fr. 28.00
- Kalbspiccata, Tomatensauce, Spaghetti Fr. 30.00
- Pouletbrüstli „Dior“ mit gemischtem Salat und Dauphinekartoffeln Fr. 22.50
- Schweinsragout mit Kartoffelstock Fr. 17.50
- Kalbssteak 180 gr. Morchelsauce, Nüdeli Fr. 36.00
- Riz Casimir (Kalbfleisch) Früchte, Reis Fr. 30.00
- Felchenfilet gebraten mit Gemüseauswahl, Bratkartoffeln Fr. 24.50
- Gespickter Rindsschmorbraten „Burgunder-Art“ mit Kartoffelstock Fr. 23.00
- Eingebackenes, geräuchertes Rippli im Blätterteig mit Spinatgratin und Kräuterbratkartoffeln Fr. 28.00

Zwei vegetarische Gerichte als Menu

- | | | | |
|---|-----------|--|-----------|
| 14 | Fr. 26.00 | 15 | Fr. 25.00 |
| - Steinpilzsuppe | | - Spargelcremsuppe | |
| - Grüner Salat | | - Gemischter Salat | |
| - Kräuter-Tofuplätzli mit Gemüse und Kartoffelkroketten | | - Pilztortellini mit frischen Kräutern | |

Desserts zu Bankettmenüs auf Vorbestellung

für Desserts nach Wahl erhalten Sie am Tag Ihres Festes eine reduzierte Karte

- | | |
|---|-----------|
| • Caramelköppli mit Rahm | Fr. 7.00 |
| • Meringue mit Glace | Fr. 8.50 |
| • Selber gemachte „Brönnti-Crème | Fr. 7.50 |
| • Zitronensorbet mit Wodka | Fr. 8.00 |
| • Lauwarme Waldbeeren mit Vanilleglace und Rahm | Fr. 9.00 |
| • Zwetschgenliseli“ Zwetschgen sorbet mit in Zwetschgenschnaps eingelegeten Pflaumen und Rahm | Fr. 8.50 |
| • Eis-Café mit Rahm | Fr. 7.50 |
| • Vacherin-Glace (hausgemacht) | Fr. 9.00 |
| • Parfait-Mocca flambiert mit Orangenlikör | Fr. 9.50 |
| • Schwarzwäldertorte | Fr. 8.00 |
| • Charlotte nach russischer Art mit lauwarmen Waldbeeren | Fr. 8.50 |
| • Cassata mit Rahm | Fr. 8.00 |
| • Fruchtsalat mit frischen Früchten und Rahm | Fr. 8.50 |
| • Dunkles Schokoladenmousse | Fr. 8.00 |
| • Dessertbuffet ab 20 Personen
Gebrannte Crème, Glace, Tiramisu, Schoggimousse,
Meringue, Rahm, Früchte, Caramelköppli
Früchtekuchen | Fr. 17.00 |

Von April bis Oktober sind Vanille- und Mocca Glacen aus Soft Ice hergestellt.