



# Menüvorschläge

**Gesellschaften bis max. 20 Personen (4 Tische à 5 Personen)**

## Vorspeisen

Bunter Blattsalat .....	CHF	6.50
Nüsslisalat mit Brotcroûtons, Speck und Ei .....	CHF	11.50
gemischter Salat mit 4 verschiedenen Sorten (Blattsalat, Mais, Rüebl, Tomaten) .....	CHF	9.50
Suppen (saisonal) .....	CHF	7.50

## Hauptgänge

Rindsschmorbraten mit Rotweinsauce, Kartoffelgratin und 2 Sorten Gemüse .....	CHF	36.00
Schweinspiccata Tessiner Art – Rotweinjus, Risotto und 2 Sorten Gemüse.....	CHF	29.50
Pouletbrüstli mit Tomatenrahmsauce, Ebli und 2 Sorten Gemüse .....	CHF	29.50
Lachstranche mit Safransauce, Trockenreis und 2 Sorten Gemüse .....	CHF	31.50
Gemüse-Piccata mit Tomatensauce Mischreis und 2 Sorten Gemüse (vegetarisch) .....	CHF	26.00
Ghackets und Hörnli mit Apfelmus .....	CHF	21.00
Spaghetti Plausch mit 3 verschiedenen Saucen .....	CHF	26.00
Heisser Schinken mit Kartoffelsalat.....	CHF	26.00

## Desserts

Schokoladenmousse .....	CHF	6.50
Panna Cotta mit Passionsfrucht.....	CHF	6.50
Fruchtspiessli klein (als Ergänzung).....	CHF	3.80
Minipatisserie 3 verschiedene Sorten nach Wahl.....	CHF	12.50

Preise pro Person, inkl. MWST



# Menüvorschläge Saisonal

Gesellschaften bis max. 20 Personen (4 Tische à 5 Personen)

## Frühling (März, April, Mai)

### Vorspeisen

Frühlingsalat mit Spargeln und Radieschen .....	CHF	9.80
Spargelsuppe .....	CHF	7.50

### Hauptgänge

Schweinscarrébraten mit Bärlauchmarinade, Spargelrisotto und Gemüse .....	CHF	36.00
---	-----	-------

### Desserts

Limetten-Joghurtcrème .....	CHF	6.00
Vanillemousse mit Rhabarber .....	CHF	6.50

## Sommer (Juni, Juli, August)

### Vorspeisen

Gartensalat mit Melone und Rohschinken, Himbeerdressing .....	CHF	13.80
Gazpacho .....	CHF	7.50

### Hauptgänge

Pouletbrust mit Zitronensauce, Tomatenrisotto und Gemüse .....	CHF	36.00
--	-----	-------

### Desserts

Erdbeer Tiramisû .....	CHF	6.80
Vanillemousse mit marinierten Beeren .....	CHF	6.50

Preise pro Person, inkl. MWST



# Menüvorschläge Saisonal

Gesellschaften bis max. 20 Personen (4 Tische à 5 Personen)

## Herbst (September, Oktober, November)

### Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit mit Kürbiswürfel an Kürbis-Marroni Sauce .....	CHF	9.80
Kürbissuppe .....	CHF	7.50

### Hauptgänge

Rindspfeffer mit Spätzli, Rotkraut und glasierte Marroni .....	CHF	36.00
Kalbsgeschnetzeltes an Calvados-Sauce, Spätzli, Rotkraut und glasierte Marroni .....	CHF	35.00

### Desserts

Vermicelles Törtli .....	CHF	7.50
Süessmostcreme.....	CHF	6.50

## Winter (Dezember, Januar, Februar)

### Vorspeisen

Mischsalat mit Kernen, Pastete und Cumberland Sauce, Blutorangen-Honigdressing .....	CHF	12.50
Randensuppe mit Kräutercroutons .....	CHF	7.50

### Hauptgänge

Suure Mocke (Rind) mit Kartoffel-Lauchgratin, Wurzelgemüse .....	CHF	36.00
--	-----	-------

### Desserts

Vanillemousse mit Zwetschgenkompott .....	CHF	6.50
---	-----	------

Preise pro Person, inkl. MWST