



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 (z.B. Blattsalat, Mais, Rüebl, Tomaten)	CHF	9.50
Suppen (saisonal)	CHF	7.50

Hauptgänge

Rindsschmorbraten mit Rotweinsauce, Kartoffelgratin und 2 Sorten Gemüse	CHF	36.00
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons, Nüdeli und 2 Sorten Gemüse.....	CHF	35.50
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 Fruchtjus	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

Frühlingssalat 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