



Menüvorschläge



Apéro

<i>Nüssli, Chips, Salzstängeli gemischt</i>	<i>Fr. 3.00 p. P.</i>
<i>Gemüsesticks mit 4 Dipps</i>	<i>Fr. 2.50 p. P.</i>
<i>Rohschinken-Grissini mit Oliven</i>	<i>Fr. 3.50 p. P.</i>
<i>Apéro-Brötli (Fleischkäse, Bresaola, Schinken, Salami, Brie)</i>	<i>Fr. 4.00/Stück</i>
<i>Mini-Käseküchlein</i>	<i>Fr. 2.50/Stück</i>
<i>Mini-Schinkengipfeli</i>	<i>Fr. 2.00/Stück</i>
<i>Mini-Pizzen</i>	<i>Fr. 2.50/Stück</i>
<i>Frühlingsrollen mit Sweet-Chilisauce</i>	<i>Fr. 2.50/Stück</i>
<i>Crevettencocktail</i>	<i>Fr. 3.50 p. P.</i>
<i>Falafel mit Joghurt-Dipp</i>	<i>Fr. 2.00 p. P.</i>
<i>Lachstartar auf Baguette</i>	<i>Fr. 3.50/Stück</i>
<i>Meatballs mit BBQ-Sauce</i>	<i>Fr. 2.50 p. P.</i>
<i>Bruschetta</i>	<i>Fr. 2.00/Stück</i>
<i>Tomaten-Mozzarella-Spiessli</i>	<i>Fr. 2.50/Stück</i>



Vorspeisen

<i>Saisonaler Blattsalat</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Blattsalat mit Speck, Ei und Croûtons</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Bunter Blattsalat mit gerösteten Nüssen</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Tomaten-Mozzarella-Salat</i>	<i>Fr. 12.50</i>
<i>Tomatencremesuppe</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Weissweincremesuppe mit Croûtons</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Bouillon mit Flädli</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Gemüsecremesuppe</i>	<i>Fr. 9.50</i>

Hauptgänge

<i>Kalbssteak an Morchelrahmsauce</i> <i>mit Kroketten und Gemüse</i>	<i>Fr. 38.50</i>
<i>Kalbsgeschnetzelttes an Champignonrahmsauce</i> <i>mit Rösti-Kroketten und Bohnen</i>	<i>Fr. 34.50</i>
<i>Schweinsfiletmedaillons an Pfefferrahmsauce</i> <i>mit Nudeln und Gemüse</i>	<i>Fr. 30.50</i>
<i>Rindsentrecôte an Sauce Bernaise</i> <i>mit Bratkartoffeln und Zucchetti</i>	<i>Fr. 36.50</i>
<i>Pouletbrust (CH) an roter Thai-Currysauce</i> <i>mit Gemüsereis</i>	<i>Fr. 27.00</i>



Rindshuftgeschnetzeltes Stroganoff

mit Reis *Fr. 32.00*

Schweinssaltimbocca mit Safran-Risotto

und überbackener Tomate *Fr. 28.00*

Hausgemachter Hackbraten an dunklem Jus

mit Kartoffelstock u. Bohnen-Speckbündchen *Fr. 25.50*

Schweins Cordon Bleu

mit gemischtem Gemüse und Pommes Frites *Fr. 29.50*

Poulet Cordon Bleu (CH)

mit gemischtem Gemüse und Pommes Frites *Fr. 32.50*

Schweinsschnitzel an Champignonrahmauce

mit Nudeln und Gemüse *Fr. 26.00*

Gebratenes Zanderfilet an Weissweinsauce

mit Tomatenrisotto und Butterbohnen *Fr. 30.50*

Gemüserisotto

mit überbackener Tomate *Fr. 25.00*

Dessert

Crema Catalana mit Früchten und Rahm garniert *Fr. 9.50*

Frischer Fruchtsalat mit Vanille-Glace und Rahm *Fr. 12.50*

Panna Cotta mit Fruchtsauce *Fr. 10.50*

Coupe Dänemark *Fr. 11.50*

Süssmostcreme mit Rahm *Fr. 9.50*



<i>Gebrannte Creme mit Rahm</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Mousse au chocolat mit Rahm u. Früchten garniert</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Caramelköpfli mit Rahm u. Früchten garniert</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanille-Glace</i>	<i>Fr. 11.50</i>
<i>Glaceschnitte mit Rahm</i>	<i>Fr. 9.50</i>

Dessertbuffet

Dessertbuffet 1 (ab 15 Personen)

*Mousse au chocolat , hausgemachte Caramelchöpfli,
Früchteplatte, Panna Cotta mit Fruchtピューree,
Glaceschnitte, Schoggikuchen,
Meringues, Schlagrahm*

Fr. 18.00 p. P.

Dessertbuffet 2 (ab 10 Personen)

*Minipatisserie gemischt, z.B.
Erdbeercreme-Becherli, Exotic-Becherli, Schoggimousse-Becherli,
Kir-Royal-Creme-Becherli, Fruchtetörtli, Cremeschnittli,
Erdbeerschnittli, Mini Nussgipfel, Mini Brownies, Mini Mandelgipfel*

Fr. 18.50 p. P.



Unsere Menüvorschläge sind für Gesellschaften ab 10 Erwachsenen vorgesehen.

Auf einzelne Spezialwünsche (Vegetarier, Allergien, Unverträglichkeiten etc.) werden wir jederzeit gerne eingehen.

Für mitgebrachten Wein verrechnen wir ein Zapfengeld von 23.- Fr. pro Flasche, für Sekt 28.- Fr. pro Flasche.

Die angemeldete Personenzahl ist aus organisatorischen Gründen grundsätzlich verbindlich.

Gerne beraten wir Sie persönlich und freuen uns, Sie als Gast bei uns bedienen zu dürfen!

Es stehen genügend kostenlose Parkplätze direkt vor dem Haus, sowie auf unserem Parkplatz an der Staatsstrasse (direkt vis à vis vom Freizeitpark) zur Verfügung.