

2019



# Menüvorschläge für Bankettservice

Wir freuen uns, Ihnen unsere Menüvorschläge für Hochzeiten, Geschäftsessen, Geburtstagsfeier und Feste jeder Art vorzustellen.



Mit den nachfolgenden Menüvorschlägen geben wir Ihnen einige Ideen und einen Einblick in unser vielseitiges Angebot. Selbstverständlich können die vorliegenden Menüs nach Ihren Bedürfnissen und Vorlieben angepasst werden. Zu beachten ist, dass gewisse Produkte saisonabhängig sind.

Es ist uns wichtig, dass wir mit Ihnen persönlich Ihre Ideen und Wünsche besprechen können. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

2019



### Apéritif

Chips, Nüssli, Salzstängeli (pro Person)	CHF 1.50
Käse- und Spinatchüechli (pro Person)	CHF 3.—
Pizzaschnitten (pro Person)	CHF 4.—
Canabé 4stk. ein Toast (pro Person)	CHF 8.—
Fruchtspiessli (pro Stk.)	CHF 2.—
Tomaten-Mozzadella Spiessli (pro Stk.)	CHF 2.—

### Salate

Bunter Blattsalat	CHF 7.—
Gemischter Salat	CHF 8.—
Hors-d'oeuvre-Teller	CHF 14.50
Salatbuffet	CHF 11.—

### Kalte Vorspeisen

Rohschinken mit Melonen	CHF 12.50
Crevettencocktail	CHF 12.50
Rauchlachs Toast und Butter	CHF 14.50
Forellenfilets geräuchert	
Toast und Butter	CHF 14.50

### Warme Vorspeisen

Champignonschnitte	CHF 8.50
Egli gebacken mit Salzkartoffeln	CHF 14.50
Forellenfilet pochiert mit Reis	CHF 12.50

2019



### Suppen

Bouillon mit Ei	CHF 7.—
Bouillon mit Flädli	CHF 8.—
Klare Gemüsesuppe	CHF 8.—
Consommé double mit Sherry	CHF 8.50
Französische Zwiebelsuppe	CHF 8.50

### Crèmesuppen

CHF 7.—

Spargel

Steinpilz

Broccoli

Blumenkohl



2019



**Hauptgang ( Preis inkl. Nachservice und Gemüse garnitur )**

**Kalbfleisch**

Kalbsgeschnetzeltes	CHF 42.—
Kalbsrahmschnitzel (mit Früchten od. Gemüse)	CHF 39.—
Wienerschnitzel	CHF 37.—Piccata
Mailänder Art	CHF 40.—
Saltimbocca alla Romana	CHF 40.—
Cordon bleu	CHF 40.—
Kalbssteak Kräuterbutter	CHF 38.—
Kalbssteak Jäger Art	CHF 40.—
Kalbsmedaillon California (mit Pfirsich garniert)	CHF 39.—
Kalbssteak an Morchelsauce	CHF 46.—

2019



## Hauptgang ( Preis inkl. Nachservice und Gemüse garnitur )

### Rindfleisch

Entrecôte mit Kräuterbutter	CHF 44.–
Entrecôte Secret du Chef (mit würziger Kräuterbutter gratiniert)	CHF 46.–
Filetgoulasch Stroganoff	CHF 44.–
Rindsfilet mit Kräuterbutter	CHF 44.–
Rindsfilet Diana (mit Peperoni und Madagaskarpfeffer)	CHF 45.–
Rindsfilet Don Juan (mit Rohschinken, Spargel und Sauce Hollandaise)	CHF 48.–
Rindsfilet im Teig	CHF 46.–

### Spezialitäten

Gemischte Bratenplatte	CHF 42.–
Schweinsbraten mit Poulet	CHF 38.–
Coq au chambertin (Geflügel an Rotweinsauce)	CHF 38.–
Kalbs Riz Casimir	CHF 42.–
Kalbsmedaillon „3 Musketiere“	CHF 44.–
Kalbscarrébraten glasiert	CHF 46.–
Trois Filet (Kalbs-, Rinds- und Schweinsfilet Maison)	CHF 52.–

2019



**Hauptgang ( Preis inkl. Nachservice und Gemüse garnitur )**

**Schweinefleisch**

Schweinssteak Kräuterbutter	CHF 36.—
Schweinscarrébraten	CHF 38.—
Schweinssteak Tropical (an Currysauce mit Früchten)	CHF 36.—
Schweinsfilet an Morchelsauce	CHF 44.—
Gordon Bleu	CHF 38.—
Burehamme warm	CHF 27.—
Schweinsfilet Greyezer Art (mit Champignons und Käse gratiniert)	CHF 38.—
Schweinsfilet an Cocktail-Sauce	CHF 38.—
Schweinsfilet im Teig	CHF 42.—
Schweinssteak mit Basilikumrahmsauce	CHF 36.—
Schweinssteak an Morchelsauce	CHF 42.—
Schweinsrahmschnitzel (mit Früchten od. Gemüse)	CHF 38.—

2019



### Beilagen:

Die Beilagen sind in den Preisen inbegriffen und können individuell zusammengestellt werden:

Pommes-Frites

Butternüdeli

Reis

Rösti

Kartoffelrahmgratin

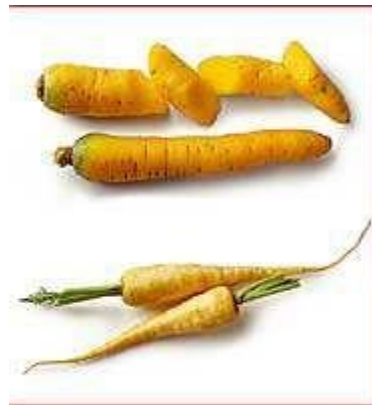
Kroketten

Salzkartoffeln

Kartoffelstock

Tomatenspaghetti

Saisongemüse



### Menu Surprise

Hors d'oeuvre Teller

Gemischter Blattsalat

Schweinsfilet mit Morchelsauce

Gemüse, Butternüdeli

Apfelsorbet mit Calvados

Rindsfilet mit Sauce Béarnaise Gemüse,  
Kartoffelrahmgratin Vacherin-Torte

CHF 79.—

2019



**Menuvorschläge - Tellerservice ( Ohne Nachservice )**

**Menu 1**

Kraftbrühe mit Flädli

Grüner Blattsalat

Gemischter Braten Kartoffelstock

**Menu 2**

Spargelcrèmesuppe

Gemischter Salat

Suure Mocke mit Kartoffelstock

Gemischte Glacé

CHF 50.—

**Menu 3**

Kraftbrühe mit Ei

Gemischter Salat

Kalbspiccata Milanese mit Risotto od. Spaghetti

Soufflé Grand Marnier

CHF 54.—

**Menu 4**

Bouillon mit Ei

Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti

Zimt Zwetschgenparfint

CHF 54.—



2019



**Menu 5**

Gemischter Salat

Fohlenstroganoff mit Butternüdeli

Fruchtsalat mit Rahm

CHF 50.—

**Menu 6**

Klare Gemüsesuppe

Rindsschmorbraten mit Kartoffelstock und Rotkraut

Meringue mit Rahm

CHF 49.—

**Menu 7**

Gemischter Salat

Mistkratzerli nach Art des Hause Pommes-Frites

Panna-Cotta

CHF 42.—

**Menu 8**

Blattsalat

Entrecôte secret du Chef mit Kroketten

Gemischte Glacé mit Rahm

CHF 54.—

**Menu 9**

Gemischter Salat

Kalbsgeschnetzeltes Currysauce, Früchte mit Reis

Soufflé Grand Marnier

CHF 52.—

2019



**Menu 10**

Gemischter Salat

Schweinssteak Kräuterbutter mit Pommes-Frites

Mousse au Chocolat

CHF 48.—

**Menu 11**

Gemischter Salat

Schweinsrahmschnitzel mit Früchten garniert

und Butternüdeli

Gebrannte Crémé

CHF 46.—

**Menu 12**

Bouillon mit Sherry

Grüner Salat

Zanderfilet pochiert mit Reis

Zimt Zwetschgenparfait

CHF 48.—

**Tellerservice**

Gerne servieren wir Ihnen einen Nachservice für einen Aufpreis  
von CHF 6.— pro Person.

Wünschen Sie eine Gemüse garnitur, verrechnen wir Ihnen pro Menu einen  
Aufpreis von CHF 4.— dazu.

2019



### Sorbet

Zitronensorbet mit Wodka	CHF 10.—
Apfelsorbet mit Calvados	CHF 10.—

### Desserts

Gemischte Glacé	CHF 7.—
Gemischte Glacé mit Rahm	CHF 8.—
Eiscafé	CHF 8.—
Coupe Dänemark	CHF 9.—
Zimt- Zwetschgenparfait	CHF 8.50
Soufflé Grand-Marnier (hausgemacht)	CHF 10.50
Caramel-Köpfli	CHF 8.—
Gebrannte Crème	CHF 8.—
Mousse au Chocolat	CHF 8.—
Meringue mit Rahm	CHF 8.50
Fruchtsalat mit Glacé (hausgemacht)	CHF 9.—
Fruchtsalat mit Rahm (hausgemacht)	CHF 8.—
Vacherin-Torte	CHF 9.—
Omelette Surprise	CHF 12.—
Dessert-Bufferet ab 15 Personen	CHF 17.—
Dessert Buffet mit Käse ab 15 Personen	CHF 19.—

2019



## Diverse-Apero's:

### Gourmet-Apéro:

- Div. Canabé ( Salami, Schinken, Käse, Lachs) 1Toast
- Fruchtspiessli
- Tomaten-Mozzarella-Spiessli
- Gemüesticks mit Dipsaucen

Preis pro Person

Fr. 18.-

### Äpler-Apero:

- Käsplatte
- Fleischplatte
- Zopf am Meter

Preis pro Person

Fr. 12.-

### Fingerfood-Apéro:

- Mini-Schinkengipfeli
- Mini-Chäschüechli
- Min-Spinatchüechli
- Mini-Frühlingsrollen

Preis pro Person

Fr. 16.-