



## Lieber Gast,

Sie feiern Geburtstag, Hochzeit, Taufe, ein Jubiläum, ein Weihnachtsessen oder einen anderen privaten oder geschäftlichen Anlass? Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Angebot!

Gerne beraten wir Sie persönlich bei der Menuauswahl und –zusammenstellung. Wir nehmen Rücksicht auf spezielle Wünsche oder saisonale Spezialitäten, wie z.B. frische Spargeln, Wildgerichte oder eine feine Kürbissuppe...

Es würde uns freuen, Sie und Ihre Gäste bald in unserem Haus begrüßen zu dürfen und nach allen Regeln der Kunst zu verwöhnen.

Die Menüs sind ab 10 Personen erhältlich.

Die aufgeführten Preise verstehen sich pro Person in CHF inkl. 7.7 % MWST

## Aperitif und Z'vieri

Chips und Nüssli	3.00
Gemischte gebackene Apéro-Snacks	6.00
Verschiedene Gemüse mit Kräuter-Dipsauce	8.00
Originelles „Brättli“, reichhaltig ausgarniert und belegt mit:	22.00

- ✓ verschiedenen Weichkäsen
- ✓ Trockenfleisch
- ✓ Schinken und Salami
- ✓ Hobelkäse / Tête de Moine

### Partybrot

Grosses 2 kg-Buurebrot (ergibt ca. 50 kleine Sandwichli) gefüllt mit:

✓ Lachs	70.00 / Stück
✓ Schinken	50.00 / Stück
✓ Salami	50.00 / Stück
✓ Cantadou	50.00 / Stück

## Suppen

Klare Gemüsesuppe	6.00
Bouillon mit Ei oder Flädli	6.50
Spargelcremesuppe (saisonal)	7.50
Tomatencremesuppe mit Basilikum	7.50
Knoblauchcremesuppe	7.50
Steinpilzessenz unter der Blätterteighaube	8.00

## Salate

Grüner Salat	7.50
Gemischter Salat	9.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons	10.50

## Vorspeisen

Geräucherte Forellenfilets mit Selleriesalat	
Meerrettichschaum, Toast und Butter	16.50
Kleiner Bündnerteller	18.00
Terrine Maison mit Preiselbeerschaum	12.50
Melone mit Rohschinken	13.00

Menü 1 68.00

I Rindsfilet mit Kräuterbutter  
Dauphin-Kartoffeln und Gemüse  
II Kalbsfilet mit Morchelsauce  
Nudeln und Gemüse  
III Schweinsfilet mit Tomatenwürfel  
Trockenreis und Gemüse

Menü 2 39.50

Rindsentrecôte mit  
Kräuterbutter  
Pommes frites  
Gemüse garnitur

Menü 3 33.50

Gemischter Salat  
Schweinssteak mit Morchelsauce  
Butternudeln

Menü 4 35.00

Gemischter Salat  
Kalbshaxen mit  
Gemüsebrunoise  
Spätzli

Menü 5 34.50

Grüner Salat  
Kalbs- und Schweinsbraten  
Pommes frites  
Gemüse garnitur

Menü 6 38.00

Berner Platte  
Fleisch, Speck und Wurst  
Salzkartoffeln  
Bohnen und Sauerkraut

Menü 7 35.00

Grüner Salat  
Gespickter Braten vom Rind  
Kartoffelkroketten  
Gemüse garnitur

Menü 8 31.50

Gemischter Salat  
Schweinsrahmschnitzel  
Butternudeln

Menü 9 42.50

Roastbeef mit Bearner Sauce  
Dauphin-Kartoffeln  
Gemüse garnitur

Menü 10 42.50

Kalbsrückensteak  
mit Zwiebelkeimlingbutter  
Pommes frites  
Gemüse garnitur

Menü 11 41.00

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art  
Butterrösti  
Bohnenbündel

Menü 12 41.00

Gemischter Salat  
Saltimbocca  
Safranrisotto

Menü 13 41.00

Lammrückenfilet provençale  
Röstikroketten  
Tomaten und Bohnen

Menü 14 29.00

½ Hähnchen im Ofen  
Folienkartoffeln mit Sauerrahm  
Grilltomaten

Menü 15 39.50

Wiener Schnitzel  
Pommes frites  
Gemüse garnitur

Menü 16 32.50

Schwedenbraten vom Karree  
Gefüllt mit gedörrten Zwetschgen  
Kartoffelgratin  
Gemüse garnitur

## Für unsere vegetarischen Gäste



Menü 17 31.00

Gemischter Salat  
Zucchettipiccata  
Tomatenspaghetti

Menü 18 30.50

Gemischter Salat  
Gemüseteller  
Butternudeln

Menü 19 27.00

Fittnessteller  
mit hausgemachten Frühlingsrollen  
Reichhaltig aus garniert mit Früchten  
Sweet Chilli Sauce

Menü 20 32.00

Gemischter Salat  
Sautierte panierte Austernpilze  
Risotto

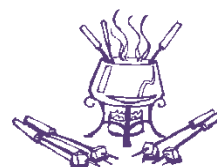
## Verschiedene Tellergerichte



Panierte Schweinsschnitzel, garniert *	29.50
Schweinskotelett, garniert *	30.00
Schweinsbraten vom Hals, garniert *	30.00
Cordon bleu vom Schwein, garniert *	33.00
Schweinskotelett „Papagallo“, garniert *	33.00
Gemischter Salat, Piccata vom Schwein mit Risotto	35.00
Huftplätzli mit Kräuterbutter, garniert *	36.00
Fitnessteller, mit Früchten ausgarnierter Salatteller mit:	
Pouletbrust	27.00
Panierte Schweinsschnitzel	29.50
Schweinssteak	29.50
Kalbsschnitzel	39.50
Rindshuftplätzli	36.00

\*garniert: Pommes frites und Gemüse garnitur

## Fondues



Käsefondue	24.00
Gemischter Salat	
Fondue chinoise	
Verschiedene hausgemachte Saucen, Pommes frites und Früchte	39.00

## Hausgemachte Desserts



Vacherin Windtorte Torte mit Meringues, Glace und Rahm Geeignet für Gruppen bis 20 Personen	15.00
Grand Marnier-Soufflé	12.00
Frischer Fruchtsalat mit Kirsch	12.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	10.00
Rotweibirnen mit Zimtglace	11.00
Parfaits: - Nougat - Baumnuss - Ingwer in einer hauchdünnen Schokoladenhülle - Zimt mit Zwetschgenkompott	11.00
Katalanische Creme	9.00
„Brönnti Creme“	9.00
Caramelköppli	5.50

...oder wählen Sie individuell aus unserer Dessertkarte!