

Menüvorschläge

Vorspeisen

Tages-Suppe	9
Currysuppe „Asia-Style“	10
Rinder-Bouillon Gemüse-Brunoise Flädli	10
Gemischte Salat-Variation Blattsalate Rohkostsalate	10
Fitness Salat Frittierte Schale aus Frühlingsrollenteig Blattsalate diverse Rohkostsalate Hausdressing	12
Caesar's Salad Lattich Kirschtomaten Croutons Parmesan Caesar's Dressing	14
Lachs geräuchert Salatbouquet Sahnemeerrettich Toast	20
Beef Tatar Schalotten Kapern Gurken Toast mit Cognac + 3 CHF	24
Roastbeef Salat-Bouquet Sauce Tartare Toast	26

Vegetarisch

Safran-Risotto Steinpilze gebraten	24
Gemüseteller Spätzle	24
Gemüsepfanne „Asia-Style“ Reis	24
Tagliatelle an Trüffelrahm Steinpilze gebraten Lauchzwiebeln Kirschtomaten frischer Parmesan	26

Poulet

Gebackenes Filet vom Poulet Pommes Frites kleines Salat-Bouquet	27
Pouletbrustwürfel „Thai-Curry“ Gemüse Reis	27

Schwein

Schnitzel paniert Pommes Frites Zitrone	26
Rahmschnitzel Butternudeln buntes Gemüse	27
Hausgemachter Hackbraten Tagliatelle buntes Gemüse Pilzsauce	28
Aargauer-/Tessiner-/Walliserbraten Kartoffelstock Marktgemüse Jus	28
Schweinssteak vom Grill Pommes Frites Saisongemüse Bratenjus	28
Cordon-Bleu Greyerzer Hinterschinken Pommes Frites Saisongemüse	34

Rind

Schmorbraten hausgemachte Spätzle Saisongemüse	33
Entrecôte vom Grill Kartoffelgratin buntes Gemüse Kräuterbutter	42
Entrecôte mit Kräuterkruste Bratkartoffeln buntes Gemüse Rosmarin-Jus	42
Rindsfiletspitzen „Stroganoff“ Butternudeln Gemüse-Bouquet	45

Kalb

Schulterbraten glasiert Kartoffelgratin Saisongemüse Rosmarin-Jus	33
Rahmschnitzel Butternudeln buntes Gemüse	39
Zürcher-Geschnetzeltes Rösti Gemüse-Bouquet	42
Cordon-Bleu Greyerzer Hinterschinken Pommes Frites Saisongemüse	44
Kalbssteak Kartoffelgratin Saisongemüse Pfeffer-Rahmsauce	48
Kalbs-Karreebraten Kartoffelgratin Saisongemüse Sauce Bearnaise	48

Fisch

Egli-Knusperli Peterli-Kartoffeln Saisongemüse Sauce Tartare	29
Safran-Risotto Riesencrevetten gebraten	32
Lachssteak vom Grill Reis Peperoni-Gemüse Safransauce	32
Zanderfilet „Müllerin Art“ Peterli-Kartoffeln Rahmspinat	34
Fischteller „Baldegg“ diverse Fischfilets Peterli-Kartoffeln Spinat Weissweinsauce	36

Fondue

Käsefondue Schweizer Halbhart- und Hartkäse Kirschwasser Würfelbrot	29
Fondue Chinoise à discretion Kalb Rind Schwein Poulet Pommes frites Butterreis Gemüse Knoblibrot feine Saucen	59

Allgemeine Hinweise!

Wenn von ihnen gewünscht, drucken wir für jeden Gast eine Menükarte gratis.

Unsere Standard-Dekoration ist selbstverständlich im Preis inbegriffen. Sollten sie darüber hinaus Wünsche haben, sprechen sie mit uns. Unsere Floristin macht fast alles möglich, gegen einen gewissen Aufpreis, versteht sich.

Ihre Rechnung können sie entweder bar, mit EC-Karte oder per Rechnung begleichen. Kreditkarten werden nicht akzeptiert.

Um ihren Anlass zu einem runden Ereignis zu machen, bitten wir sie, sich auf 1 Menü festzulegen. Auf individuelle Bedürfnisse von Vegetariern oder Lebensmittel-Allergikern nehmen wir natürlich Rücksicht.

Teilen sie uns bitte 1 Woche im Voraus ihre Wahl mit, damit die Küche die Gelegenheit hat alle Produkte frisch zuzubereiten.

Bei der Anordnung der Tische kommen wir ihnen so weit wie möglich entgegen, damit eine angenehme, kommunikative Atmosphäre entsteht.

Die von ihnen am Vortag gemeldete Teilnehmerzahl ist verbindlich.

Mitgebrachte Desserts verrechnen wir mit CHF 4,50.-

Sollten sie trotz unserer gut sortierten Weinkarte lieber einen Schatz aus ihrem eigenen Weinkeller degustieren wollen, erheben wir ein Zapfengeld von CHF 30.-

Für Kinder muss nicht im Voraus bestellt werden, sie können am Tag der Feier aus der Kinderkarte wählen.

Sollte die Feier so ein Erfolg sein, dass die Gäste gerne über unsere offizielle Öffnungszeit hinaus bleiben möchten, beträgt der Nachtzuschlag CHF 180.- die Stunde, längstens bis 01:00 Uhr.