



Menüvorschläge



Apéro

<i>Nüssli, Chips, Salzstängeli gemischt</i>	<i>Fr. 3.00 p. P.</i>
<i>Gemügesticks im Glas mit 4 Dips*</i>	<i>Fr. 2.50/Stück</i>
<i>Apéro-Brötli (Fleischkäse, Bresaola, Schinken, Salami, Brie)</i>	<i>Fr. 4.00/Stück</i>
<i>Mini-Käseküchlein</i>	<i>Fr. 2.00/Stück</i>
<i>Mini-Schinkengipfeli</i>	<i>Fr. 2.50/Stück</i>
<i>Mini-Pizzen (Margherita/Prosciutto)</i>	<i>Fr. 2.50/Stück</i>
<i>Mini-Frühlingsrolle (vegetarisch, mit Sweet-Chilisauce)</i>	<i>Fr. 2.50/Stück</i>
<i>Rindstartar auf knusprigem Baguette</i>	<i>Fr. 3.50/Stück</i>
<i>Blätterteig-Gemüseröllchen</i>	<i>Fr. 2.00/Stück</i>
<i>Weissweinschaumsuppe im Glas</i>	<i>Fr. 3.00/Stück</i>
<i>Tomaten-Mozzarella-Spiessli</i>	<i>Fr. 2.50/Stück</i>
<i>Fruchtspiessli</i>	<i>Fr. 2.00/Stück</i>
<i>Rohschinken-Melone-Spiessli</i>	<i>Fr. 2.50/Stück</i>
<i>Käse-Spiessli mit Trauben</i>	<i>Fr. 2.50/Stück</i>
<i>Antipasti-Spiessli</i>	<i>Fr. 2.50/Stück</i>

**Dipsaucen: Cocktail, Knoblauch, Tartar, Curry*



Vorspeisen

<i>Bunter Blattsalat mit gerösteten Nüssen</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Blattsalat mit Speck, Ei und Croûtons</i>	<i>Fr. 11.50</i>
<i>Tomaten-Mozzarella-Salat</i>	<i>Fr. 12.50</i>
<i>Kräftige Rindsbouillon mit Flädli</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Tomatencremesuppe</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Gemüsecremesuppe</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Weissweincremesuppe mit Croûtons</i>	<i>Fr. 9.50</i>

Hauptgänge

<i>Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce</i> <i>mit Rösti-Kroketten und grünen Bohnen</i>	<i>Fr. 36.50</i>
<i>Schweinsfiletmedaillons an Pfefferrahmsauce</i> <i>mit Tagliatelle und Erbsli-Karottengemüse</i>	<i>Fr. 30.50</i>
<i>Rindsentrecôte mit Kräuterbutter</i> <i>dazu Pommes Frites und Zucchettigemüse</i>	<i>Fr. 38.50</i>
<i>Geschmorter Rindsbraten an Portweinjus</i> <i>mit Kartoffelgratin und Wurzelgemüse</i>	<i>Fr. 37.50</i>
<i>Gebratenes Pouletschnitzel an Senfrahmsauce</i> <i>mit Reis und Broccoli</i>	<i>Fr. 28.50</i>
<i>Gebratene Lachstranche an Weissweinsauce</i> <i>mit Salzkartoffeln und Blattspinat</i>	<i>Fr. 34.50</i>



Mediterrane Gnocchi

mit überbackenen Zucchettischiffli *Fr. 23.00*

Ricotta-Spinat Ravioli

an Tomatensauce mit Gemüse Brunoise *Fr. 22.50*

Veganes Linsen-Süsskartoffel-Curry

mit Basmatireis *Fr. 25.50*

Dessert

Frischer Fruchtsalat mit Vanille-Glace und Rahm *Fr. 10.50*

Panna Cotta im Glas mit Fruchtcoulis *Fr. 10.50*

Gebrannte Creme mit Rahm *Fr. 9.50*

Mousse au chocolat mit Rahm u. Früchten garniert *Fr. 12.50*

Tiramisu *Fr. 11.50*

Dessertbuffet

Dessertbuffet (ab 20 Personen)

Mousse au chocolat, Tiramisu, Fruchtsalat, Caramelköpfli, Panna Cotta mit Fruchtcoulis, Brownies und Kuchen (saisonal), Fruchtcreme (saisonal), Glace/Sorbet nach Wahl, Schlagrahm

Fr. 18.50 p. P.



Unsere Menüvorschläge sind für Gesellschaften ab 10 Personen vorgesehen.

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü.

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

Für mitgebrachten Wein verrechnen wir ein Zapfengeld von 29.- Fr. pro Flasche.

Die angemeldete Personenzahl ist aus organisatorischen Gründen grundsätzlich verbindlich.

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

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