



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. 12.50*

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.

Es wird ein einheitliches Menü verlangt.

*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.*

*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!***