

Einfache Gerichte

Nur auf Vorbestellung.

Bestellung ab Gruppengrösse von 10 Personen. Wählen Sie für Ihre Gäste ein einheitliches Menu.

Vorspeisen

Tagessuppe	CHF	5.00
Karottencrèmesuppe mit Orange und Ingwer parfümiert	CHF	6.70
Menüsalat	CHF	5.00
Gemischter Salat	CHF	9.80

Hauptgang

Schweinschnitzel an Pilz-Rahmsauce, Nudeln und Gemüse	CHF	27.00
Chämibraten vom Schweinshals, Kartoffelstock, Marktgemüse	CHF	23.00
Schweinsvossen Grossmutter Art, Kartoffelstock, Vichy-Karotten	CHF	21.00
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und gebratenen Röstispänen	CHF	19.00
Pouletgeschnetzeltes an Curryrahmsauce, Mandelreis und Früchtegarnitur	CHF	24.50
Hackbraten an Rahmsauce, hausgemachte Spätzli und Gemüse	CHF	21.50
Blätterteigpastetli (2 Stk.) mit Brätchügeli an Pilzrahmsauce, Erbsen und Karotten	CHF	20.00
Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch-Gemüse-Soja-Bolognese	CHF	18.50
Spaghetti mit 3 verschiedenen Saucen, Reibkäse	CHF	19.50
Auswahl: Tomaten-, Bolognese-, Pesto-, Carbonara-, Gorgonzola-Sauce		
Risotto mit Trockentomaten, Jungspinat und Ofenpilzen	CHF	19.50
Äpler Magronen mit Apfelmus	CHF	17.00
Fitnessteller mit Felchenknusperli im Bierteig	CHF	29.50
Dill-Mayonnaise und verschiedene Gemüse- und Blattsalate		
Hausgemachter Käsekuchen mit bunten Gemüsesalaten garniert	CHF	16.00
Wurst-Käse-Salat mit bunter Salatgarnitur	CHF	19.00
Fleischplättli	120 g / Pers.	CHF 17.50
Aufschnitt, Wurstwaren, Trockenfleisch mit Ruchbrot und Essiggemüse		
Käseteller	140 g / Pers.	CHF 17.00
Auswahl an Hart- und Weichkäse mit Birnenbrot, Trauben und Nüssen		

Klosterherberge

Haltestelle für das Leben

Deklaration und Auszeichnung Lebensmittel

Rind Kalb Schwein	Schweiz
Geflügel Fisch	Schweiz
Wurstwaren Trockenfleisch	Schweiz
Eier	Schweiz

Desserts

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	CHF	10.50
Tiramisu (je nach Saison mit Erdbeeren, Aprikosen, etc.)	CHF	9.00
Panna cotta mit Vanille und Aprikosenragout	CHF	8.50
Blueberry Cheesecake im Glas serviert	CHF	8.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	CHF	9.00
Gebrannte Crème mit karamellisierten Nüssen	CHF	8.00
Seetaler Süssmostcrème mit Knusperstreusel	CHF	7.50
Himbeer-Joghurtschnitte	CHF	7.80
Schwarzwälder Schnitte	CHF	7.80
Gemischtes Eis mit Rahm (2 Kugeln)	CHF	7.60
Caramelköpflli mit Rahm und Fruchtgarnitur	CHF	6.60

Allergiker-Information

Über Zutaten in unseren Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne. Unsere Gerichte werden täglich frisch in der Küche zubereitet, in der verschiedene allergene Substanzen vorkommen. Trotz aller Vorsichtsmassnahmen können wir aufgrund von Kreuzkontamination nicht völlig ausschliessen, dass in einem Gericht Spuren von Allergenen vorhanden sein können.

Diverses

Gästezahl Menuwahl	Wir bitten Sie, für unsere Planung die Gästezahl und Menuwahl 14 Tage vor dem Anlass bekannt zu geben. Die definitive Gästezahl erwarten wir bis 24 Stunden vor Ihrem Anlass.
Annulationskosten	Kurzfristige Abmeldungen ab 24 Std. vor dem Anlass stellen wir Ihnen zu 100 % in Rechnung.
Mitbringen von Speisen und Getränken	Der Veranstalter bringt grundsätzlich keine Speisen und Getränke mit. Ausnahmen bedürfen einer Vereinbarung.
Preise	Alle Preisangaben inkl. MwSt. Preisänderungen vorbehalten.
Bezahlung	Sie können am Anschluss der Veranstaltung direkt bar bezahlen. Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine Rechnung zu.