



Einfache Gerichte

Nur auf Vorbestellung.

Erhältlich ab einer Gruppengrösse von 10 Personen. Wählen Sie für Ihre Gäste ein einheitliches Menu (Vor-, Haupt- und Nachspeise).

Salate & Suppen

Menüsalat (kleiner, grüner Salat)	CHF	5.00
Gemischter Salat	CHF	9.80
Tagessuppe	CHF	5.00
Randencrèmesuppe mit Meerrettich	CHF	6.70

Hauptgang

Schweinssteak an Pilz-Rahmsauce, Nudeln und Gemüse	CHF	27.00
Chämibraten vom Schweinshals, Kartoffelstampf und Marktgemüse	CHF	23.00
Schweinsvossen Tessiner Art, cremige Polenta, Röstzwiebel und Ofengemüse	CHF	21.00
Schweinspiccata, Tomatensauce, Spaghetti, Kräuterzucchetti	CHF	20.50
Rindfleischvogel an Schmorsauce, Kartoffelstock und buntes Gemüse	CHF	22.50
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff, Spätzli und grüne Bohnen	CHF	25.50
Gefüllte Kalbsbrust an Rosmarinjus, Baldegger Kartoffeln und glasierte Karotten	CHF	27.00
Pouletsteakli an würziger Currysauce, Reis, Röstmandeln und Früchtegarnitur	CHF	23.00
Poulet-Involtini mit Tomaten und Mozzarella, Safranrisotto und Blattspinat	CHF	23.00
Hackbraten an Rahmsauce, hausgemachte Spätzli und Gemüse	CHF	21.50
Blätterteigpastetli (2 Stk.) mit Brätchügeli an Pilzrahmsauce, Erbsen und Karotten	CHF	20.00
Spaghetto mit 2 verschiedenen Saucen, Reibkäse Auswahl: Tomaten-, Bolognese-, Pesto-, Carbonara-Sauce	CHF	21.50

Vegetarisch

Tomaten-Mascarpone-Risotto mit Zucchetti-Röllchen, Reibkäse und Pinienkerne	CHF	19.50
Pinsabrot belegt mit Frischkäse, Birnenschnitz, Baumnüssen, Rucola und Honig, dazu ein Salatbouquet	CHF	19.50
Überbackene Süsskartoffelscheiben mit Brie und Preiselbeeren, dazu Saisonblattsalat	CHF	18.50
Basmatireis dazu Gemüsecurry mit Linsen oder Kichererbsen oder Gemüsecurry mit einer Kokosbanane	CHF	21.00



Zvieriplättli

Fleischplättli Aufschnitt, Wurstwaren, Trockenfleisch mit Ruchbrot und Essiggemüse	120 g / Pers.	CHF	18.50
Käseteller Auswahl an Hart- und Weichkäse mit Birnenbrot, Trauben und Nüssen	140 g / Pers.	CHF	18.00

Deklaration und Auszeichnung Lebensmittel

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

Desserts

Tiramisu (je nach Saison mit Erdbeeren, Aprikosen, etc.)	CHF	9.50
Panna cotta mit Vanille und Aprikosenragout	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
Pfirsich Melba – Vanilleglacé, Pfirsich, Himbeersauce, Rahm und Röstmandeln	CHF	10.50
Meringue Glacé mit Rahm (Vanille und Erdbeer)	CHF	9.50
Himbeer-Joghurtschnitte	CHF	7.80
Schwarzwälder Schnitte	CHF	7.80
Caramelköpfl mit Rahm und Fruchtgarnitur	CHF	7.00

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 allergische Substanzen vorkommen. Trotz aller Vorsichtsmassnahmen können wir aufgrund von Kreuzkontamination nicht völlig ausschliessen, dass in einem Gericht Spuren von Allergenen vorhanden sein können.

Diverses

Gäitezahl Menuwahl	Wir bitten Sie, für unsere Planung die Gätezahl und Menuwahl 14 Tage vor dem Anlass bekannt zu geben. Die definitive Gätezahl 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.