

# Menüvorschläge

Die Menüs bieten wir ab 10 Personen an !

Blattsalat mit French oder Italienne Dressing	Fr. 9. 00
Gemischter Salat, Sauce nach Wahl	Fr. 11. 00
Bunter Blattsalat mit Speck , Champignons & Crôtons	Fr. 14. 50
Blattsalat mit Rauchlachsstreifen, Feigensenf-Dressing	Fr. 18. 50
Pastetli mit Brätchügeli, Pommers-frites, Erbsli & Rüebl	Fr. 18. 50
Ofen-Fleischkäse, Madeirajus, Kartoffelstock, Gemüse	Fr. 19. 50
Heisser Buureschinken mit Kartoffelsalat	Fr. 22.00
Panierte Schweinsschnitzel, Pommes-frites, Gemüse	Fr. 27. 50
Schweins-Rahmschnitzel, Butternüdeli, Gemüse	Fr. 27. 50
Pouletbrüstli an Mascarponesauce, Trockenreis, Gemüse	Fr. 28. 50
Pouletgeschmetzeltes "Asia-Style", Basmatireis	Fr. 27. 00
Schweinsbraten, Apfel-Calvadossauce, Spätzli, Gemüse	Fr. 34. 50
Kalbsvoressen "Gärtnerin", Butterspätzli	Fr. 32. 50
Rinds-Sauerbraten, Rahm-Polenta, Gemüse	Fr. 36. 50
Rinds-Fleischvogel geschmort im Rotwein, Kartoffelstock, Gemüse	Fr. 29. 50
Kalbsgeschmetzeltes "Zürcherart", Butternüdeli	Fr. 38. 50
Riz Casimir mit Früchten ( Kalb Fr. 38. 50, Schwein Fr. 27. 50 oder Poulet Fr. 27. 50 )	

Broccolisuppe mit Mandeln

Bunter Blattsalat

Schweinscarrébraten Apfelsauce

Butternüdeli

Gemüse Fr. 48.50

Tomatencreme mit Gin

Blattsalat mit Fischstreifen

Lamm-Gigot provençale

Bäckerinnenkartoffeln

Gemüsebündeli Fr. 52. 50

Erbsensuppe mit Schinkenwürfel

Gemischter Salat

Kalbsvoressen "Marengo"

Butterspätzli

Gemüse Fr. 46. 50

Gemischter Salat

Bouillon mit Flädli

Schweins-Rahmschnitzel mPilzen

Butternudeln

Gemüse Fr. 45. 50

Zitronengras-Currysuppe

Nüsslisalat mit Crôutons ( Saison )

Kalbsschulter glasiert, Morchelsauce

Butternüdeli

Gemüsegarnitur Fr. 54. 50

Pilzrahmsüppi

Blattsalat an Radiesli-Dressing

Rindswürfel "Raben"

Trockenreis

Gemüsebouquet Fr. 63. 50

Kalbfleischcreme mit Pilzen

Gemüse-Terrine an Kräuter-Vinaigrette

Entenbrust an Preiselbeersauce

Wildreis

Gemüsegarnitur Fr. 57. 50

Karotten-Vanillesuppe

Blattsalat mit geräucher Entenbrust

Schweinsfilet , Balsamicojus

auf Ratatouillegemüse

Polenta-Gnocchi Fr. 59. 50

Kalbs-Tartare auf Salatbouquet  
Selleriecreme mit fritiertem Petersilie  
Pangasiusfilet an Champagnersauce  
Rinds-Tournedos, Honig-Thymiansauce  
Kartoffelkroketten  
Gemüsepalette Fr. 81. 50

Bouillon mit Lauchstreifen  
Bunter Blattsalat mit Pilzen  
Felchenfilets "Zugerart"  
Roastbeef engl., Sc.Béarnaise  
Kartoffelgratin  
Gemüse garnitur Fr. 76. 50

Rinds-Carpaccio mit Parmeggiano  
Bouillon mit Eierstich  
Grillierte Riesen-Crevetten  
auf buntem Blattsalat  
Schweinsfilet am Stück gebraten  
auf einem Gemüse-Rahmbeet  
dazu Safranreis Fr. 78. 50

Hausterrine Sc.Cumberland  
Bouillon mit Markscheiben  
Rindsfilet, Pfeffersauce  
Trockenreis, Gemüsepalette  
Kalbsfilet, Morchelrahmsauce  
Butter-Tagliarini  
Gemüsepalette Fr. 93. 50

Raachlachs-Rosetten garniert  
auf einem Salatbouquet an Feigen-Senf-Dressing  
Fischsüppi "Ennetsee"  
Zandermedaillon in Olivenöl  
auf italienischem Gemüse  
Eglifilets an Safransauce  
serviert auf Blattspinat  
mit Camarquereis Fr. 79. 50

# Anti-Pasti-Buffer

( Ab 25 Personen )

Reichhaltige Salatauswahl, Peperoni, Zucchini & Auberginen gebraten

Riesen-Crevetten, Rauchfisch, gebratene Fische, sautierte Pilze

Vitello tonnato, Rinds-Carpaccio, Roastbeef

Terrinen & Pasteten mit verschiedenen Saucen

Kalbsbraten an Pfeffer-Thymianjus, Roastbeef engl. mit Sauce Béarnaise

Schweinscarré mit Pilz-Rahmsauce, Hackbraten "Hausart", Poulet

Kartoffelgratin, Spätzli und Gemüse.

Als Abschluss ein entsprechendes Dessertbuffet.

Preis pro Pers Fr. 92.50