

Menü 1	CHF.35.50
---------------	------------------

Tomatencrèmesuppe	6.--

Frisches Pouletbrüstchen gebraten	20.50--
Rahmsauce	
Teigwaren nach Wahl	
Saisongemüse	

Karamelköpfe im Glas mit Rahm	8.50

Menü 3	CHF. 34.50
---------------	-------------------

Gemischter Salat Dressing nach Wahl	6.50

Piccata nach Art des Hauses	19.50
(Schinken und Champignon)	
Spaghetti oder Nudeln	
Tomatensauce	

Bananensplit	8.50

Menü 5	CHF. 40.50
---------------	-------------------

Kraftbrühe mit Griessklöschen	6.50

Kalbsrahmgulasch nach Wiener Art	24.50
Spätzle	
Saisongemüse	

Frischer Fruchtsalat mit	9.50
Sorbet oder Glacé	

Menü 7	CHF. 49.70
---------------	-------------------

Nüsslesalat "Mimosa"	9.50

Kalbfleisch geschnetzelt	29.50
nach Zürcher Art	
Butterrösti, 2 Gemüse	

Blutorangensorbet mit Campari	10.70

Menü 2	CHF. 38.50
---------------	-------------------

Kraftbrühe mit Flädle	5.50

Schweinsnierstück ganz gebraten	24.50
Pilzrahmsauce	
Beilage nach Wahl	
Saisongemüse	

Hausgemachter Apfelstrudel	8.50
mit Vanillesauce oder Vanilleglacé	

Menü 4	CHF. 33.50--
---------------	---------------------

Gemischter Blattsalat Dressing nach Wahl	5.50

Schweinsnitzel paniert	20.50
Pommes frites	
2 verschiedene Gemüse	
Pommes frites	

Gemischtes Glacé mit Rahm	7.50

Menü 6	CHF. 41.50
---------------	-------------------

Kartoffel-Lauchsuppe	6.50

Schweinssteak vom Grill	24.50
Pilzrahmsauce oder Kräuterbutter	
Beilage nach Wahl	
Gemüsegarntur	

Pfannkuchen gefüllt mit	10.50
Zitronencreme	

Menü 8	CHF. 52.50
---------------	-------------------

Bündner Gerstensuppe	7.50

grüner Salat Dressing nach Wahl	5.00

Rindfleisch geschnetzelt	25.50
Paprikarahmsauce	
Kartoffelpüree	

Sorbetvariation mit Früchten	14.50

Beilagen: Nudeln, Hörnli, Spaghetti, Kartoffelkroketten, Reis, Risotto, Spätzle, Pommes-frites,
Salatsaucen: Französische, Italienische, Thousand Island,

Menü 9	CHF. 80.00
---------------	-------------------

Kraftbrühe mit Eierstich	6.50

Seezungenröllchen pochiert	19.50
Kresseschaumsauce	
Basmati Reis	

Roastbeef rosa gebraten	39.50
Sauce Bearnaise	
Kartoffelgratin	
Gemüse garniture	

Souffle Glacé Grand Marnier	14.50

Menü 11	CHF. 59.50
----------------	-------------------

Rauchlachs mit Meerretichschaum	14.--
Toast und Butter	

Broccolicrèmesuppe	6.50

Frisches Pouletbrüstchen gefüllt mit Tomate und Rohschinken	24.50
Rahmsauce	
Beilage nach Wahl	
Saisongemüse	

Weisses und dunkles Schokomousse garniert	14.50

Menü 13	CHF. 68.00
----------------	-------------------

Kalbfleischpastete garniert	16.50
Sauce Cumberland	

Kraftbrühe mit Gemüsejulienne	6.50

Rindssteak vom Grill	32.50
grüne Pfeffersauce	
Beilage nach Wahl	
Saisongemüse	

Zimtparfait mit Früchten	12.50

Menü 10	CHF. 76.--
----------------	-------------------

Rohschinken mit Melone	13.50

Kraftbrühe mit Leberspätzle	6.50

Kalbssteak an Steinpilzsauce	47.50
Spinat Nudel	
Saisongemüse	

Gebrannte Crème im Glas mit Rahm	8.50

Menü 12	CHF. 56.00
----------------	-------------------

Curryrahmsüppchen	6.50
Nüsslesalat mit Geflügelleber	12.50
Sherrydressing	

Gordon Bleu vom Schwein	24.50
Beilage nach Wahl	
Gemüse garniture	

Hausgemachter Topfenstrudel	12.50
Vanillesauce	

Menü 14	CHF. 69.20
----------------	-------------------

Rauchlachs-Tartare	14.50
Toast und Butter	

Knoblauchsuppe mit Croûtons	6.50

Rindsfiletspitzen " Stroganoff "	37.50
Beilage nach Wahl	
Gemüse garniture	

Birnensorbet mit Williams	10.70

Beilagen: Nudeln, Hörnli, Spaghetti, Kartoffelkroketten, Reis, Risotto, Spätzle, Pommes-frites,
Salatsaucen: Französische, Italienische, Thousand Island,

Menü 15	CHF. 63.--
----------------	-------------------

Avocado-Crevettencocktail	16.--

Champignoncrèmesuppe	6.50

Rotzungenfilet pochiert an Safransauce	28.50
Gemüse garniture	
Beilage nach Wahl	

Pfannkuchen gefüllt mit Apfelragoût, Zimtglacé	12.50

Menü 17	CHF.72.00
----------------	------------------

Geräucherte Entenbrust auf Nüsslesalat, Kräuterdressing	16.50

Petersilienschaumsuppe	6.50

Lammfilet Spiessli an Rotweinsauce	34.50
Gemüse garniture	
Beilage nach Wahl	

Lebkuchen Parfait an Rum Halbrahm	14.50

Menü 19	CHF. 68.00
----------------	-------------------

Räucherfisch Variation	16.50
Randen-Sahne Merrettich	

Geflügel-Kraftbrühe mit Gemüse	6.50

Fleisch Spiessli an Champignonrahmsauce	30.50
Gemüse	
Beilage nach Wahl	

Prieselbeer Parfait garniert	14.50

Menü 16	CHF. 63.00
----------------	-------------------

Maiscrèmesuppe	6.50

Tomaten-Gurkensalat mit Mozarella	9.50

Schweinsfilet Medaillon gebraten	34.50
Pfifferlingsauce	
Gemüse garniture	
Beilage nach Wahl	

Vanilleflan an Beerensauce	12.50

Menü 18	CHF. 67.50
----------------	-------------------

Gemüse-Blätterteig Strudel	12.--
Paprikasauce	

Kartoffelsuppe mit Croûtons	6.50

Rotzungenfilet gefüllt mit Riesencrevetten, Lauchsauce	37.50
Saisongemüse	
Beilage nach Wahl	

Mascarpone-Moccacrème mit Löffelbiscuit	11.50

Menü 20	CHF. 59.00
----------------	-------------------

Beefsteak Tartare mit Toast und Butter	18.50

Zucchettirahmsuppe	6.50

Rindsgoulsch nach Ungarischer Art	25.50
Gemüse garniture	
Beilage nach Wahl	

Eisbecher Danmark	8.50

Beilagen: Nudeln, Hörnli, Spaghetti, Kartoffelkroketten, Reis, Risotto, Spätzle, Pommes-frites,
Salatsaucen: Französische, Italienische, Thousand Island,

Menü 21	CHF. 71.50
----------------	-------------------

Crevettencocktail “ Calypso “	14.--

Kresseschaumsüppchen	7.50

Schweinsfilet im Blätterteig	37.50
(mit Spinat und Rohschinken)	
Marsalajus	
Beilagen nach Wahl	
Gemüsegarnture	

Vanilleeis mit heissen Beeren	12.50

Menü 23	CHF. 90.50
----------------	-------------------

Blattsalate mit Geflügelkroketten	11.50
Balsamicodressing	

Curryrahmsüppchen	6.50

Mandarinensorbet mit Cointreau	8.50

Rindsfilet-Medaillon vom Grill	42.50
Sauce Hollandaise oder Kräuterbutter	
Beilage nach Wahl	
Buntes Mischgemüse	

Dessertbuffet (mind.10 pers.)	21.50
(8 Verschiedene Desserts)	

Menü 25	CHF. 55.00
----------------	-------------------

Gemüsecrèmesuppe	6.50

Bunter Herbstsalat	9.50
(mit Trauben und Baumüssen)	

Frischer Salm pochiert	25.50
Champagnersauce	
Beilage nach Wahl	
Blattspinat	

Schokoladen Flan mit Bananen	13.50
und Mandelsplitter	

Menü 22	CHF. 58.00
----------------	-------------------

Kraftbrühe mit Fideli	6.50

Rippli im Blätterteig	25.50
Burgundersauce	
Beilage nach Wahl	

Käseteller mit Birnen und Nüssen	13.50
Verschiedene Brote	
oder	
Käseplatte vom Buffet (pro Person)	12.50

Menü 24	CHF. 78.00
----------------	-------------------

Blattsalate mit Radieschen	8.50

Risotto mit Pilzen	12.50

Schweins und Kalbsfilet gebraten	44.50
2 Verschieden Saucen	
Beilage nach Wahl	
Saisongemüse	

Pfannkuchen mit Vanilleeis	12.50
Schokoladensauce	

Menü 26	CHF. 79.00
----------------	-------------------

Französische Zwiebelsuppe	6.50

Nüsslesalat mit Speck und Croûtons	12.50
Dressing nach Wahl	

Seezungenfilet mit Riesencrevetten	47.50
Rieslingsauce	
Wilder Reis	
Broccoligemüse	

Amarettosabayone mit	12.50
Pistazieneis	

Beilagen: Nudeln, Hörnli, Spaghetti, Kartoffelkroketten, Reis, Risotto, Spätzle, Pommes-frites,
Salatsaucen: Französische, Italienische, Thousand Island,

Hauptgerichte Vegetarisch

Tomaten-Mozarellasalat mit frischem Basilicum	19.50
Käsesalat garniert (Dressing nach Wahl)	14.50
Salat nach Nizza Art (Thonfisch,Oliven,Kapern,Ei,)	19.50
Grosser Salatteller mit gekochtem Ei	14.50
Käsespätzle mit Zwiebeln Apfelmus oder grüner Salat	16.50
Spätzle „Tri colore“ mit gemischten Pilzen Rahmsauce	19.50
Vollkorn-Spätzlepfanne mit Gemüse	19.50
Crespelle mit Quark und Spinat Tomatensauce, Parmesan gratiniert	19.--
Ravioli „Primavera“ Basilicumrahmsauce	
Bätterteig Pastetchen gefüllt mit Tofu und Gemüse	16.--
Tofuschnitte paniert mit Kokos Currysauce, frische Früchte Beilage nach Wahl	20.50
Gemüseteller mit Kartoffelkroketten (7 Verschiedene Gemüse)	20.50
Gemischte Pilze auf Toast Beilage nach Wahl	24.50

Hauptgerichte Vegetarisch

Fettuccini an Käserahmsauce und versch.Gemüse	16.50
Spaghetti mit Knoblauch Auberginen und Olivenöl	19.--
Penne „Mafiosi“ (pikant) Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Oliven	19.--
Vollkorn-Spaghetti mit Gemüsebolognese	16.50
Polenta Halbmonde gratiniert Steinpilzragoût	22.--
Gemüse-Blätterteig Strudel Kräutersauce, Beilage nach Wahl	21.--
Verschiedene Gemüsekrapfen Tomatensauce	18.50
Gemüse-Kartoffel Rösti mit Käse und Spiegelei	20.50
Kartoffel Rösti mit Käse und Spiegelei	16.50
Weisswein Risotto mit Pilzen und Parmesan	16.50
Risotto mit Broccoligemüse und Gorgonzaola	19.--
Champagner Risotto mit Erbsen und gebratenen Tofuwürfeln	21.--
Curry Reis mit Frischen Früchten garniert	19.50

Beilagen: Nudeln,Hörnli,Spaghetti,Kartoffelkroketten,Reis,Risotto,Spätzle,Pommes-frites,
Salatsaucen: Französische, Italienische, Thousand Island,

Kalter Teller CHF.24.50

**Salami, Schinken, Lyoner
Bündnerfleisch,
gefülltes Ei
2 Sorten Käse
Schinkengipfel, Käseküchlein, Mini-Pizza
Tomate, Essiggurke, Spargel**

Party Brötle

Kaffee Pause

Butter Gipfeli	pro Stück	1.30
Verschiedene Magdalenas und Muffins	pro Stück	1.50
Nuss Gipfel	pro Stück	3.50
Früchte Wähe	pro Stück	4.50
Torten Stücke	pro Stück	5.50
Früchtekorb	pro pers.	2.50
Auswahl an versch. Früchte Joghurt	pro. Stück	1.80
Versch.Sandwich	pro. Stück	6.--

Snacks und Apéro

Canapés pro Stück 1.80.-

Party-Brötle: pro Stück 2.50

**Sie können aus den folgenden Vorschlägen
6 verschiedene Sorten aussuchen**

**Schinken, Salami, Rohschinken,
Pfeffersalami, Lyoner, Mortadella,
Thonfisch, Käse, Spargel,
Eier, Hüttenkäse,
Tomaten-Mozarella,**

Lachs-Canapé	pro Stück	2.50
Schinkengipfel	pro Stück	1.80
Käseküechli	pro Stück	0.70
Mini-Pizza	pro Stück	1.--
Chipolata	pro Stück	0.90
Mini Schnitzel	pro Stück	2.30

**Salzgebäck, Erdnüsse, pro.person 2.--
verschiedenen Chips,
Apéro-Gebäck**

**Beilagen: Nudeln,Hörnli,Spaghetti,Kartoffelkroketten,Reis,Risotto,Spätzle,Pommes-frites,
Salatsaucen: Französische, Italienische, Thousand Island,**