

## EVENTKARTE

APÉRO		CHF / ST.
01	<b>Diverse Häppchen im Gläschen</b> <i>Fajita Röllchen, Tapas oder dgl., Hackfleischkügel</i>	3.20
02	<b>Canapés</b> <i>1/2 Stück (Dreieck), assortiert</i>	3.00
03	<b>Thai Plättli</b> <i>Crevetten, Frühlingröllchen Vegi, Satay-Spiessli mit Saucen</i>	3.20
04	<b>Kleingebäcke</b> <i>Schinkengipfeli, Kleinpizzas, Gemüsekrapfen oder dgl., warm serviert</i>	3.20
SUPPEN		CHF / P.
10	<b>Bouillon mit Einlage</b> <i>Flädli, Eierstich, Gemüse, Mark, Überraschungsbällchen oder dgl.</i>	9.00
11	<b>Weinschaumsuppe mit Crevette</b>	12.00
12	<b>Kürbiscrèmesuppe mit Kürbisöl und Rahmhaube</b>	10.00
13	<b>Karottensuppe mit Ingwer</b> <i>Champignons mit Speck oder dgl.</i>	10.00
14	<b>Currysuppe</b> <i>Früchtespiess oder dgl.</i>	10.00

	SALATE	CHF / P.
20	<b>Grüner Mischsalat *</b>	7.50
21	<b>Gemischter Salat mit 6 Salaten *</b> <i>Rüebli, Randen, Mais, Kabis, Sellerie, Blattsalat, als Deko Eier und Tomaten</i>	10.00
22	<b>Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons *</b>	14.00
23	<b>Tomatensalat mit Büffelmozzarella</b>	12.00
24	<b>Salatbuffet mit 6 Sorten</b>	14.00
25	<b>Salatbuffet mit 8-10 Sorten</b> <i>Zusätzlich Blumenkohl, Linsen, Mozzarella Mango, Peperoni oder dgl.</i>	17.00

*\* mit französischer oder italienischer Salatsauce*

	KALTE VORSPEISEN	CHF / P.
30	<b>Antipasti-Teller</b> <i>reich garniert</i>	22.00
31	<b>Hors d'oeuvre-Teller</b> <i>reich garniert</i>	22.00
32	<b>Fisch-Teller garniert</b> <i>Lachsvariationen, Forellen, Crevetten oder dgl.</i>	25.00
33	<b>Rinds-Carpaccio mit Sbrinz-Splitter</b>	25.00
34	<b>Trockenfleisch-Teller</b> <i>Bresaola, Salami, Speck, Rohschinken oder dgl. ausgarniert</i>	22.00
35	<b>Roastbeef Teller</b> <i>mit Tartarsauce</i>	24.00
36	<b>Terrine garniert</b> <i>Preiselbeersauce, Waldorfsalat oder dgl.</i>	21.00
37	<b>Frühlingsrollen mit verschiedenen Salaten</b> <i>Sauce süss-sauer</i>	18.00
38	<b>Vorspeisen-Buffet</b> <i>assortiert, 8-10 verschiedene Vorspeisen</i>	30.00

WARME VORSPEISEN		CHF / P.
40	<b>Ravioli</b> <i>in Butter oder an Sauce</i>	15.00
41	<b>Tagliolini mit Crevetten</b>	16.00
42	<b>Pilz-Pastetli</b>	15.00
43	<b>Risotto mit Jakobsmuscheln</b>	24.00
44	<b>Rotzungen-Röllchen</b> <i>mit Gemüse- und Stärkebeilage</i>	23.00
45	<b>Lachsschnitte mit Curry</b> <i>mit Gemüse- und Stärkebeilage</i>	21.00
46	<b>Vorspeisen-Buffer</b> <i>5-7 verschiedenen Vorspeisen</i>	30.00

HAUPTGÄNGE		CHF / P.
50	<b>Schweinsbraten *</b> <i>an Zwetschgensauce</i>	28.00
51	<b>Rindshohrücken am Stück *</b> <i>rosa gebraten, an Rotwein- Reduktion oder Jus</i>	38.00
52	<b>Wiener Rahmgulasch *</b> <i>Kalb</i>	28.00
53	<b>Ungarisches Gulasch *</b> <i>Rind, pikant</i>	27.00
54	<b>Pasta-Plausch</b> <i>3 verschiedene Pasta Diverse Saucen wie Napoli, Bolognese, Safran-Spinat, Carbonara oder dgl.</i>	24.00
55	<b>Kalbscarrébraten *</b> <i>an Rahm-Sauce</i>	41.00
56	<b>Wienerschnitzel *</b> <i>Kalb</i>	41.00
57a	<b>Cordon-Bleu *</b> <i>Schwein</i>	38.00
57b	<b>Cordon-Bleu *</b> <i>Kalb</i>	48.00
58	<b>Roastbeef (englischer Braten) *</b> <i>Entrecôte, Sauce Hollondaise</i>	38.00
59	<b>Poulet-Brust *</b> <i>an Thai-Sauce</i>	29.00

\* inkl. Stärkebeilage und 2 Gemüsesorten

HAUPTGÄNGE		CHF / P.
60	<b>Piccata Milanese *</b> <i>Kalb mit Champignons/Schinken an Tomatensauce</i>	35.00
61a	<b>Rahmschnitzel *</b> <i>Schwein oder Geflügel</i>	30.00
61b	<b>Rahmschnitzel *</b> <i>Kalb</i>	40.00
62	<b>Rindsfilet (150 gr.) *</b> <i>an Rotwein-Reduktion</i>	52.00
63	<b>Kalbsfilet *</b> <i>an Morchelsauce</i>	50.00
64	<b>Kalbshaxe Milanese *</b>	38.00
65	<b>Schweinshaxen *</b> <i>an Balsamicosauce</i>	40.00
66	<b>Luzerner Kügeli-Pastetli **</b>	24.00
67	<b>Tafelspitz *</b> <i>Rind an Vinaigrette</i>	34.00
68	<b>Wild-Spezialitäten ***</b> <i>nach Saison und auf Anfrage</i>	
69	<b>Hauptgang-Buffer ***</b> <i>mit 3 verschiedenen Fleischsorten</i>	

\* inkl. Stärkebeilage und 2 Gemüsesorten

\*\* inkl. Gemüsebeilage

\*\*\* Preis nach Absprache, je nach Fleischsorte

FISCH UND KRUSTENTIERE		CHF / P.
70	<b>Lachstranche *</b> <i>an Schnittlauchsauce</i>	30.00
71	<b>Crevetten-Spiess **</b> <i>an Thaisauce</i>	26.00
72	<b>Rotzungenfilet *</b> <i>an Weissweinsauce</i>	45.00
73	<b>Fischknusperli **</b> <i>mit Tartarsauce</i>	26.00
74	<b>Tages-Fisch ***</b> <i>Zander, Egli, Balchen oder dgl., in Butter oder an Sauce</i>	

\* inkl. Stärkebeilage und 2 Gemüsesorten

\*\* inkl. Stärkebeilage und 1 Gemüsesorte

\*\*\* Preis nach Absprache, je nach Fischart

	BEILAGEN ZUM HAUPTANG ODER FISCH	CHF / P.
80	<b>Pommes frites, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Kartoffel-Gratin, Kartoffelstock, Trockenreis, Basmatireis, Risotto, Polenta, Tagliatelle, Tomaten-Spaghetti, Spätzli</b>	5.00
81	<b>Beilagen-Buffer</b> <i>3 verschiedene Stärkebeilagen</i>	10.00
82	<b>Mischgemüse</b> <i>assortiert</i>	7.00
83	<b>Blattspinat, Blumenkohl, Broccoli, Rübli, Kefen, Bohnen, Tomaten, Kohlrabi</b>	5.00
84	<b>Gemischtes Thai-Gemüse</b>	6.00
85	<b>Gemüse-Buffer</b> <i>3 verschiedene Gemüsesorten</i>	10.00



DESSERT		CHF / P.
90	<b>Coupe Dänemark</b>	9.00
91	<b>Coupe Maison</b> <i>frischer Fruchtsalat</i>	11.00
92	<b>Eiskaffee</b>	9.00
93	<b>Eiskaffee</b> <i>mit geschlagenem Kirsch</i>	11.00
94	<b>Dessert-Variations-Teller</b> <i>5 verschiedene Köstlichkeiten</i>	15.00
95	<b>Tiramisu</b> <i>klassisch oder mit Erdbeeren, Birnen</i>	9.00
96	<b>Mousse au Chocolat</b>	10.00
97	<b>Verschiedene Glace- und Sorbetsorten</b>	9.00
98	<b>Zuger Kirsch-Torte</b>	8.50
99	<b>Diverse Mini- Patisserie</b> <i>assortiert, 3 Stück</i>	10.00
100	<b>Creemeschnitte</b>	8.00
101	<b>Dessert Buffet</b> <i>mind. 5 verschiedene Köstlichkeiten</i>	15.00

BROT		CHF / P.
110	<b>Tischbrot oder Brot-Buffer</b> <i>assortiert</i>	2.50

	KÄSE	CHF / P.
120	<b>Käse-Teller *</b> <i>assortiert, 5 verschiedene Käsesorten</i>	15.00
121	<b>Käse-Teller *</b> <i>7-8 verschiedene Käsesorten, garniert</i>	20.00

*\* inkl. Beilagen*

*Alle Preise verstehen sich in Schweizerfranken inkl. 7.7% MwSt.*

#### ***Herkunft von Fleisch und Fisch***

*Fleisch: Wir servieren ausschliesslich Schweizer Fleisch*

*Fisch/Meeresfrüchte: Tagesangebot - unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne*

*Lieber Gast*

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne*

*Das Mindestalter für die Abgabe von Bier, Wein und Fruchtwein beträgt 16 Jahre. Für die Abgabe von Spirituosen, alkoholhaltige Apéritifs und Alcopops beträgt das Mindestalter 18 Jahre*

*Ihr Gastgeber-Team*