

EVENTKARTE

	APÉRO	CHF / ST.
01	Diverse Häppchen im Gläschen <i>Fajita Röllchen, Tapas oder dgl., Hackfleischkügel</i>	3.50
02	Canapés <i>1/2 Stück (Dreieck), assortiert</i>	3.50
03	Thai Plättli <i>Crevetten, Frühlingröllchen Vegi, Satay-Spiessli mit Saucen</i>	4.50
04	Kleingebäcke <i>Schinkengipfeli, Kleinpizzas, Gemüsekrapfen oder dgl., warm serviert</i>	3.50
	SUPPEN	CHF / P.
10	Bouillon mit Einlage <i>Flädli, Eierstich, Gemüse, Mark, Überraschungsbällchen oder dgl.</i>	9.00
11	Weinschaumsuppe mit Crevette	12.00
12	Kürbiscrèmesuppe mit Kürbisöl und Rahmhaube	10.00
13	Karottensuppe mit Ingwer <i>Champignons mit Speck oder dgl.</i>	10.00
14	Currysuppe <i>Früchtespiess oder dgl.</i>	10.00

	SALATE	CHF / P.
20	Grüner Mischsalat *	8.00
21	Gemischter Salat mit 6 Salaten * <i>Rüebli, Randen, Mais, Kabis, Sellerie, Blattsalat, als Deko Eier und Tomaten</i>	10.00
22	Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons *	14.00
23	Tomatensalat mit Büffelmozzarella	12.00
24	Salatbuffet mit 6 Sorten	14.00
25	Salatbuffet mit 8-10 Sorten <i>Zusätzlich Blumenkohl, Linsen, Mozzarella Mango, Peperoni oder dgl.</i>	17.00

** mit französischer oder italienischer Salatsauce*

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

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

HAUPTGÄNGE		CHF / P.
50	Schweinsbraten * <i>an Zwetschgensauce</i>	28.00
51	Rindshohrücken am Stück * <i>rosa gebraten, an Rotwein- Reduktion oder Jus</i>	38.00
52	Wiener Rahmgulasch * <i>Kalb</i>	32.00
53	Ungarisches Gulasch * <i>Rind, pikant</i>	28.00
54	Pasta-Plausch <i>3 verschiedene Pasta Diverse Saucen wie Napoli, Bolognese, Safran-Spinat, Carbonara oder dgl.</i>	24.00
55	Kalbescarrébraten * <i>an Rahm-Sauce</i>	41.00
56	Wienerschnitzel * <i>Kalb</i>	38.00
57a	Cordon-Bleu * <i>Schwein</i>	38.00
57b	Cordon-Bleu * <i>Kalb</i>	48.00
58	Roastbeef (englischer Braten) * <i>Entrecôte, Sauce Hollondaise</i>	44.00
59	Poulet-Brust * <i>an Thai-Sauce</i>	29.00

* inkl. Stärkebeilage und 2 Gemüsesorten

HAUPTGÄNGE		CHF / P.
60	Piccata Milanese * <i>Kalb mit Champignons/Schinken an Tomatensauce</i>	35.00
61a	Rahmschnitzel * <i>Schwein oder Geflügel</i>	30.00
61b	Rahmschnitzel * <i>Kalb</i>	40.00
62	Rindsfilet (150 gr.) * <i>an Rotwein-Reduktion</i>	52.00
63	Kalbsfilet * <i>an Morchelsauce</i>	55.00
64	Kalbshaxe Milanese *	41.00
65	Schweinshaxen * <i>an Balsamicosauce</i>	38.00
66	Luzerner Kügeli-Pastetli **	24.00
67	Tafelspitz * <i>Rind an Vinaigrette</i>	34.00
68	Wild-Spezialitäten *** <i>nach Saison und auf Anfrage</i>	
69	Hauptgang-Buffer *** <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	Lachstranche * <i>an Schnittlauchsauce</i>	30.00
71	Crevetten-Spiess ** <i>an Thaisauce</i>	26.00
72	Rotzungenfilet * <i>an Weissweinsauce</i>	45.00
73	Fischknusperli ** <i>mit Tartarsauce</i>	26.00
74	Tages-Fisch *** <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	Pommes frites, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Kartoffel-Gratin, Kartoffelstock, Trockenreis, Basmatireis, Risotto, Polenta, Tagliatelle, Tomaten-Spaghetti, Spätzli	5.00
81	Beilagen-Buffer <i>3 verschiedene Stärkebeilagen</i>	10.00
82	Mischgemüse <i>assortiert</i>	7.00
83	Blattspinat, Blumenkohl, Broccoli, Rübli, Kefen, Bohnen, Tomaten, Kohlrabi	5.00
84	Gemischtes Thai-Gemüse	6.00
85	Gemüse-Buffer <i>3 verschiedene Gemüsesorten</i>	10.00

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

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

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