

MENUVORSCHLÄGE

3-Gänge Menus

ab 10 Personen

In den nachfolgenden Menu Preisen ist jeweils eine Vorspeise und ein Dessert inklusive.

Für die Vegetarier aus Ihrer Gruppe, bitten wir sie ein Gericht aus der Aktuellen à la Carte Karte zu wählen oder sie lassen sich vom vegetarischen Gericht des Tages Überraschen.

Bitte Informieren Sie uns im Voraus über Allergien und Unverträglichkeiten.

Für die Weinauswahl, verlangen Sie bitte die aktuelle Weinkarte.

Wir freuen uns Sie und Ihre Gruppe bei uns zu Begrüssen!

VORSPEISEN 1: (Im Menu Preis inbegriffen)

Bunter Blattsalat

Gemischter Salat

Nüsslisalat mit Ei, Specksstreifen
und Brotwürfelchen an Balsamico-Dressing

Gemüsecremesuppe

Gemüsesuppe Bäuerinnen Art

Gemüsesuppe nach Pflanzer Art

Kraftbrühe mit feinen Gemüsestreifen

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Kraftbrühe mit Eierstich

Kraftbrühe mit Käsecroûtons

Kraftbrühe mit drei Einlagen

Karottencrèmesüppchen

Kartoffelsuppe Malakoff

Selleriecrèmesuppe Balzac

Französische Zwiebelsuppe

Minestrone

Haselnusscrèmesuppe

Griessuppe Léopold

VORSPEISEN 2: (+ Fr. 5.--)

Melonenschiffchen mit Rohschinken

Crevettencocktail

Pochierte Zanderfilets „Seiler au Lac“ an feiner Senfsauce mit rosa Pfeffer

Hausgemachte Terrine mit Preiselbeersauce

Crevettensalat mit Avocado

Artischockenboden gefüllt mit feinem Waldpilzragoût

Duett von hausmariniertem Graved - laks

und Rosetten von Räucherlachs mit Meerrettichschaum

VORSPEISEN 3: (+ Fr. 10.--)

Spargeln mit Rohschinken (saisonal)

Gebratene Felchenfilets mit Mandeln oder Hausart (Tomaten und Champignons)

Salmmédaillon auf Blattspinat und feiner Rieslingsauce

Gebackene Eglistreifen, Tartaresauce

VORSPEISEN 3: (+ Fr. 13.--)

- Blätterteigkissen gefüllt mit Spinat und einem Lachsforellenfilet auf delikater Schnittlauchsauce

- Feiner Vorspeisenteller nach Art des Chefs

- Perlhuhnbrüstchen auf Risotto an feiner Merlotsauce

HAUPTGÄNGE:

MENU No. 100 Fr. 45.50

Felchenfilets „Hausart“
mit frischen Champignons,
Tomatenwürfelchen und Kräutern
Blattspinat
Schnittlauchkartoffeln

MENU No. 101 Fr. 49.50

Eglifilets auf feinem Lauchgemüse
Salzkartoffeln

MENU No. 102 Fr. 41.50

Truthahnschnitzel an leichter Zitronensauce
Spinat
Risotto

MENU No. 103 Fr. 42.50

Frische Schweizer Poularde mit Thymian
Gemüse garnitur
Bratkartoffeln

MENU No. 104 Fr. 48.—

Emmentaler Lammvoressen
(an Safransauce mit Gemüse)
Kartoffelpurée

MENU No. 105 Fr. 48.—

Lammschlegel Provençale
Grüne Bohnen mit Butter
Bäckerin Kartoffeln

MENU No. 106 Fr. 45.—

Am Stück gebratenes Schweinscarré
„Dentenberg“ mit Zwetschgen
Broccoli mit Mandeln
Kartoffelgratin

MENU No. 107 Fr. 46.50

Schweinssteak „Robert“
an feiner Senfsauce
Blumenkohl mit Kräutern
Pont-Neuf Kartoffeln

MENU No. 108 Fr. 58.—

Schweinsfilet an feiner Calvadossauce
Gemüsebouquet
Kartoffelbällchen mit Mandeln

MENU No. 109 Fr. 57.—

Kalbsbraten an feiner Waldpilz-Rahmsauce
Gefüllte Tomate mit Spinat
Tagliatelle



MENU No. 110 Fr. 59.—
Kalbsspicedata mailänder Art
Tomatensauce
Risotto mit Safran

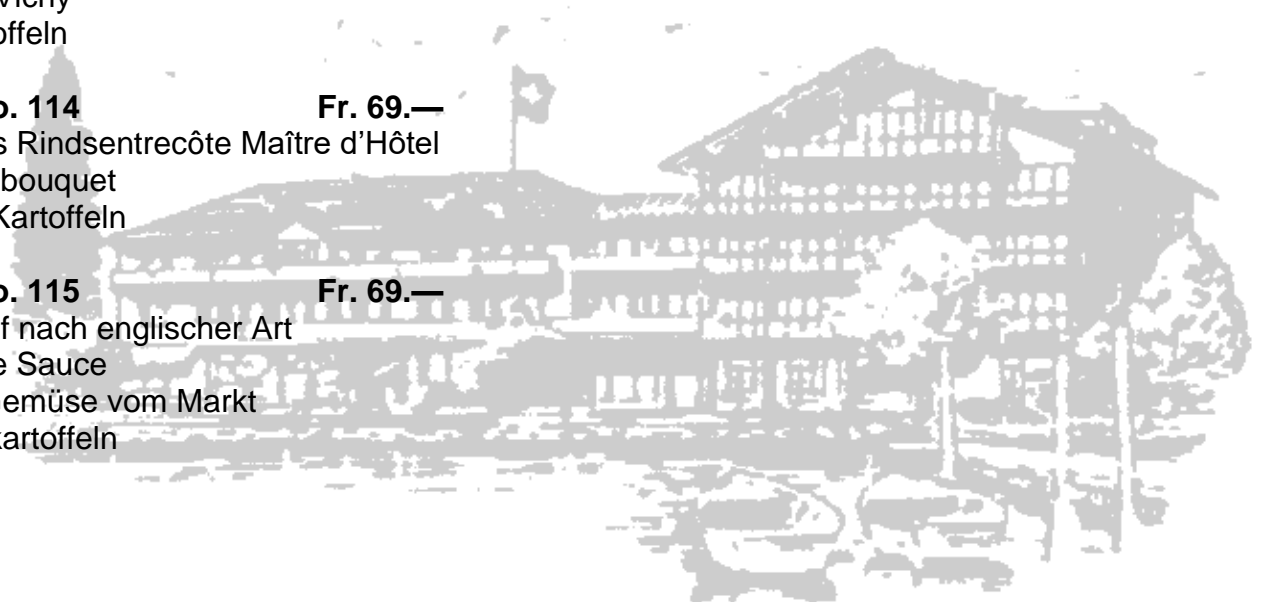
MENU No. 111 Fr. 54.50
Kalbsschnitzel Cordon-bleu
mit Schinken und Käse gefüllt
Gemüse garnitur
Country fries

MENU No. 112 Fr. 74.—
Am Stück gebratenes Kalbssteak
Feines Waldpilzragoût mit Kräutern
und Gemüsestreifen
Williamskartoffeln

MENU No. 113 Fr. 48.—
Rindsschmorbraten „à la Mode“
Karotten Vichy
Talerkartoffeln

MENU No. 114 Fr. 69.—
Doppeltes Rindsentrecôte Maître d'Hôtel
Gemüsesbouquet
Savoyer Kartoffeln

MENU No. 115 Fr. 69.—
Roastbeef nach englischer Art
Béarnaise Sauce
Kleines Gemüse vom Markt
Schmelzkartoffeln



DESSERT: (Im Menu Preis inbegriffen)

Frischer Fruchtsalat
Crème Caramel mit Rahm
Gebrannte Crème
Hausgemachtes Schokoladenmousse
Coupe Danemark
Coupe Maison
Coupe Jacques (Fruchtsalat, Vanille/Erdbeereis m. Rahm)
Eisbecher Hawaii
Halbgefrorenes der Saison
Cassata Sicilienne
Meringues mit Rahm
Meringues glacées
Schwarzwälder Eistranche
Schwarzwälder Eisbecher

Dessert-Buffet ab 20 Personen: (+14.--)

wählen Sie 4-5 Desserts aus
Kuchen oder Cake
Meringues mit Rahm
Frischer Fruchtsalat
Crème Caramel mit Rahm
Gebrannte Crème
Hausgemachtes Schokoladenmousse
Eis nach Wahl

