

# MENUVORSCHLÄGE

## 2-Gänge Menus / Tellergerichte ab 10 Personen

**In den nachfolgenden Menu Preisen ist jeweils eine Vorspeise 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: (Im Menu Preis inbegriffen)

Bunter Blattsalat

Gemischter Salat

Nüsslisalat mit Ei, Speckstreifen  
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

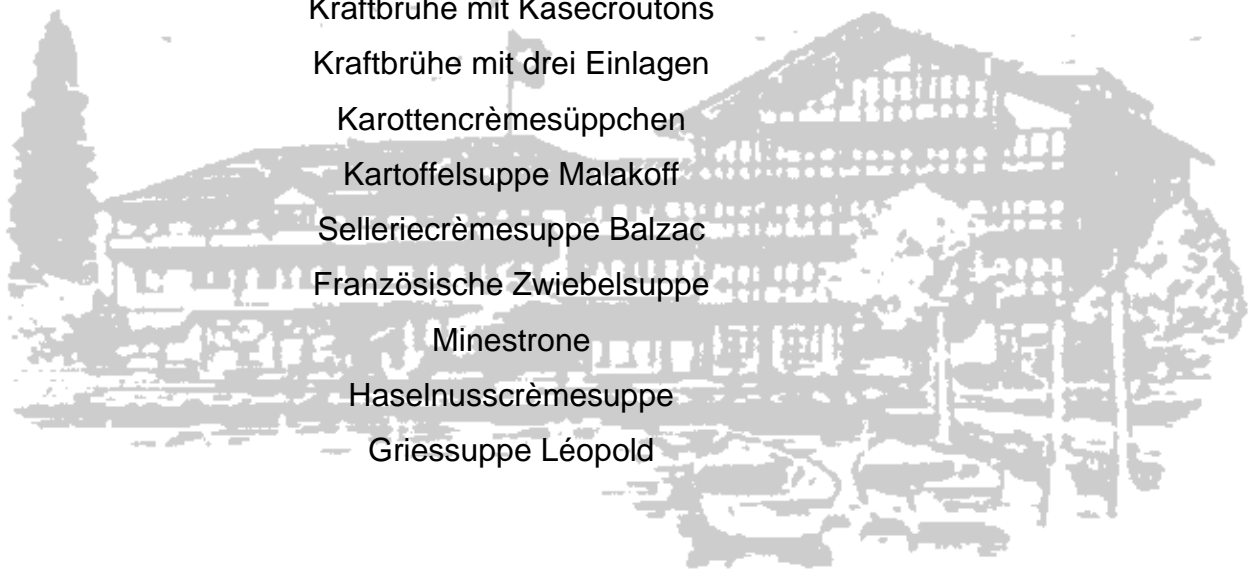
Minestrone

Haselnusscrèmesuppe

Griessuppe Léopold

\*\*\*

\*



**TELLER No. 10** **Fr. 29.50**

Kalbsbrätchügeli an feiner Weissweinsauce  
Vichy Karotten  
Kartoffelpurée  
\*

**TELLER No. 11** **Fr. 34.—**

Truthahnschnitzel mit frischen  
Champignons an Rahmsauce  
frisches Marktemüse  
Tagliatelle  
\*

**TELLER No. 12** **Fr. 34.—**

Truthahn-Piccata Napolitaine  
Tomatensauce  
Spaghetti  
\*

**TELLER No. 13** **Fr. 37.—**

Pouletbrüstchen an Mascarponesauce  
mit Gemüsejulienne  
Gratinierte Tomate  
Spinatnudeln  
\*

**TELLER No. 14** **Fr. 25.--\***

Hamburger amerikanische Art  
Cole slaw salad  
Pommes frites  
\*Mit Country Cuts Zuschlag Fr. 4.50  
\*

**TELLER No. 15** **Fr. 28.—**

Schweinshaxe Gremolata  
Gratinierte Tomate  
Risotto  
\*

**TELLER No. 16** **Fr. 38.50**

Schweinsbraten und Poulet  
Kartoffelkroketten  
Grüne Bohnen  
Tagliatelle  
\*

**TELLER No. 17** **Fr. 34.--**

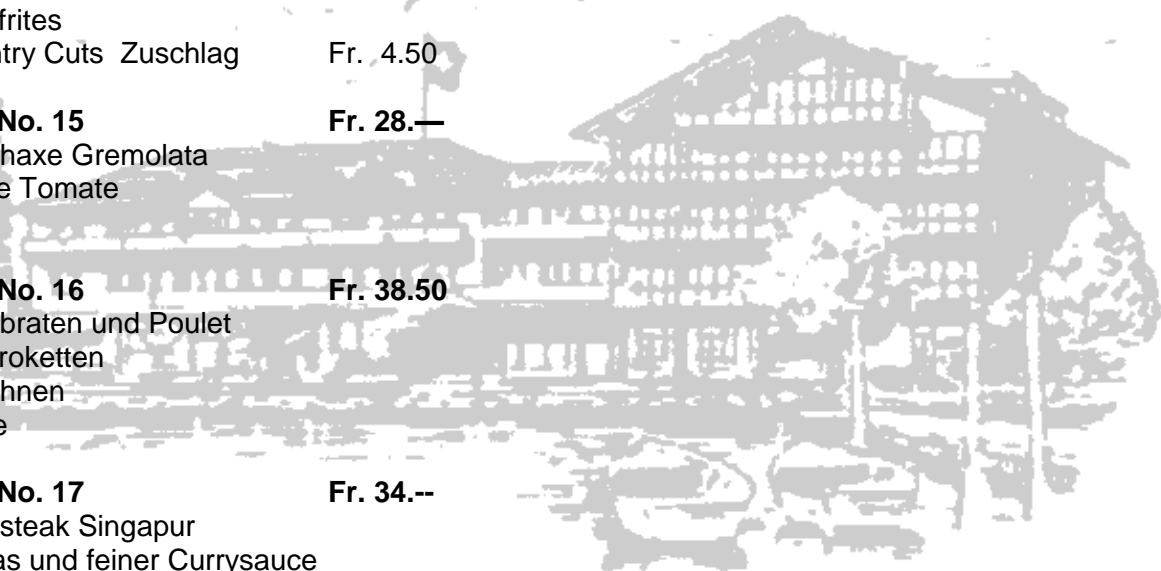
Schweinssteak Singapur  
mit Ananas und feiner Currysauce  
Trockenreis  
\*

**TELLER No. 18** **Fr. 38.--**

Berner Teller mit Siedfleisch, Rippli,  
Speck und Berner Zungenwurst  
Grüne Bohnen oder Sauerkraut  
Salzkartoffeln  
\*

**TELLER No. 19** **Fr. 39.—**

Emmentaler Lammvoressen  
an Safransauce mit kleinem  
Gemüse  
Kartoffelpurée  
\*



**TELLER No. 20** **Fr. 37.--**

Lammschlegel Provençale  
Ratatouille  
Lyoner Kartoffeln  
\*

**TELLER No.21** **Fr. 34.--**

Weisses Kalbsvoessen nach alter Art  
Gemüse  
Kartoffelpurée  
\*

**TELLER No. 22** **Fr. 46.--**

Wienerschnitzel (Kalbfleisch)  
Blumenkohl Mornay  
Pommes frites  
\*

**TELLER No. 23** **Fr. 37.--**

Rindsschmorbraten nach Art des Chefs  
Vichy Karotten  
Hausgemachte Spätzli  
\*

**TELLER No. 24** **Fr. 39.--**

Felchenfilets mit Mandeln  
Blattspinat  
Salzkartoffeln  
\*

**TELLER No. 25** **Fr. 37.--**

Gebratene Zanderfilets Betty-Luc  
mit Mais, Kirschen und Bananen  
Blattspinat  
Schnittlauchkartoffeln  
\*

**TELLER No. 26** **Fr. 38.--**

Pochierte Salmtranche an feiner Rieslingsauce  
Blattspinat  
Kräuterreis  
\*

**TELLER No. 27** **Fr. 39.50**

Duett von gebratenen Felchen- und Zanderfilets  
„Hausart“ mit frischen Champignons,  
Tomaten und Kräutern  
Blattspinat  
Salzkartoffeln  
\*

**TELLER No. 28** **Fr. 56.—**

Rinds-Entrecôte Café de Paris (200 g)  
Gratinierte Tomate  
Pommes frites  
\*



**KLEINES BUFFET „OBERLAND“  
ab 25 Personen  
Fr. 54.—**

Gemischter Salat Fr. 10.50 oder  
reichhaltige Salatauswahl vom Buffet Fr. 17.--

\*

Berner Zwiebelsuppe

\*

Schinken im Brotteig  
Spezialbratwurst am Meter  
Senfsauce  
Gratin Dauphinois  
Bohnen nach hausfrauen Art

\*

Dieses Buffet kann selbstverständlich ganz nach Ihren Wünschen oder z.B. mit Rostbeef -  
Béarnaisesauce, geschnetzeltem Kalbfleisch nach Zürcher Art oder Emmentaler Lammvoressen  
erweitert werden.

**"VIVA ITALIA" BUFFET  
ab 30 Personen  
Fr. 75.—**

Minestrone

\*

Fritto misto  
(Dreierlei Gemüse, Riesencrevetten und  
gebackene Eglistreifen)  
Knoblauchsauce – Tartaresauce  
Kalbs-Saltimbocca  
Hausgemachte Lasagne  
Kleine Pizzas  
Risotto

**SPAGHETTATA  
ab 10 Personen  
Fr. 38.—**

Buntgemischter Salat à l'italienne

\*

Spaghettiplausch vom Buffet  
mit mindestens 3 Saucen

\*\*\*

\*

**DESSERTVORSCHLÄGE (+ Fr. 8.50)**

Frischer Fruchtsalat  
Crème Caramel mit Rahm  
Gebrannte Crème  
Hausgemachtes Schokoladenmousse  
Mini Coupe Danemark  
Mini Coupe Maison  
Meringues glacées  
Mini Coupe Jacques  
(Fruchtsalat, Vanille/Erdbeereis m. Rahm)  
Halbgefrorenes der Saison  
Meringues mit Rahm

Kugel Eis mit Rahm **Fr. 5.50**