

Menüvorschläge für Ihren Anlass

Herbst / Winter





Menüvariante 1

CHF 41.00

Gemischter Salat mit Ei

Pouletgeschnetzeltes „Riz Casimir“ an Currysauce
serviert mit Reis, Früchten und gebackener Banane

Warme Beeren mit Vanilleglace

Menüvariante 2

CHF 42.00

Blattsalat mit gerösteten Kernen

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Saisongemüse

Oder

Schweinsschnitzel nature an Pilzrahmsauce mit Nudeln und Saisongemüse

Oder

Schweins Cordon bleu mit Pommes Frites und Saisongemüse (+ CHF 3.00)

Kleiner Coupe Nesselrode

Auf Wunsch mit Kalbsfleisch (Aufpreis CHF 7.00)



Menüvariante 3

CHF 51.00

Saisonales Süsspchen

Grilliertes Schweinsteak mit Kräuterbutter
Rösti Krokette**n** **oder** Bratkartoffeln und Saisongemüse

Variation von der Schokolade
(Mousse au chocolat, Mini Kuchen, Glace, Saisonfrüchte)

Menüvariante 4

CHF 66.00

Saisonales Süsspchen mit Salatstrauß und Grissini

Rosa gebratenes Kalbssteak an Jus
mit Kartoffelgratin **oder** Rösti Krokette**n**
und Saisongemüse

Variation von der Vanille
(Glace, Espuma, Mini Cremeschnitte, Saisonfrüchte)



Menüvariante 5

CHF 75.00

Saisonales Süsspchen mit Tatar (Rind, Lachs oder Pilz),
Salatstraus und Grissini

Rindsentrecôte an Sauce Hollandaise
angerichtet mit saisonalem Parmesanrisotto
und Saisongemüse

Hausgemachtes Zimtglace auf Crumble
serviert mit lauwarmem Zwetschgenkompott

Vegetarischer Hauptgang

Saisonaler Weisswein-Parmesanrisotto
mit frischem Marktgemüse und Parmesansplitter CHF 25.00

Hausgemachte Käsespätzli
serviert mit Apfelmus und Röstzwiebeln CHF 24.00

Saisonal gefüllte Ravioli
angerichtet mit frischem Marktgemüse und Parmesansplitter CHF 26.00

Auf Nachfrage geben wir Ihnen gerne über weitere vegetarische oder vegane Alternativen Auskunft.



Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über Zutaten in unseren Gerichten,
welche Allergien und Intoleranzen auslösen können

Deklaration

Geflügel, Schwein, Kalb – Schweiz

Rind – Paraguay

Lachs – Norwegen