

Attraktive Menuvorschläge für das kleinere Budget

Der Preis für ein **2-Gang-Menu** beträgt **CHF 29.00 pro Person**. Sie wählen zwischen einer Vorspeise und einem Hauptgang oder einem Hauptgang und einem Dessert aus.

Der Preis für ein **3-Gang-Menu** beträgt **CHF 36.00 pro Person**. Sie wählen eine Vorspeise, einen Hauptgang und ein Dessert aus.

Der Preis für ein **4-Gang-Menu** beträgt **CHF 43.00 pro Person**. Sie wählen zwei Vorspeisen, einen Hauptgang und ein Dessert aus.

Bei allen Hauptgängen bieten wir Nachservice an.

Wir bitten Sie, uns spätestens eine Woche vor dem Anlass das Einheitsmenu mit der genauen Personenzahl mitzuteilen. Ebenfalls können Sie uns zu diesem Zeitpunkt mitteilen, ob und wie viele vegetarische Hauptgänge gewünscht sind.

Salate

- Saisonaler Blattsalat
- Kleiner gemischter Salat

Suppen

- Bouillon mit Flädli oder Gemüsestreifen
- Gemüsecrèmesuppe
- Currycrèmesuppe

Hauptgänge (Eine Beilage und das Gemüse sind im Preis inbegriffen)

- Currygeschnetzeltes aus Pouletbrust
- Pouletbrust mit Rohschinken und Marsalasauc
- Fitnessteller mit Pouletbrust mit Kräuterbutter und saisonalen Salaten
- Fitnessteller mit zwei panierten Schweinsschnitzeln und saisonalen Salaten
- Fitnessteller mit Schweinsnierstücksteak mit Kräuterbutter und saisonalen Salaten
- Schweins-Piccata Milanese mit Tomatenspaghetti
- Schweins-Saltimbocca mit Safranrisotto
- Schweinsrahmschnitzel an Pilzrahmsauce
- Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce
- Panierte Schweinsschnitzel
- Rindsgeschnetzeltes nach Burgunderart
- Rindsvoressen Jägerart
- Geschmorte Rindsfleischvögel nach Grossmutterart
- Osso bucco nach Tessiner Art (geschmorte Kalbshaxe)
- Kaninchenragout ohne Knochen
- Pastelli mit Schweinsgeschnetzeltem an Pilzrahmsauce

Beilagen (Wählen Sie Ihre Lieblingsbeilage aus)

- Kartoffelstock
- Polenta nach Tessiner Art (Bramata)
- Nudeln
- Reis
- Pommes Frites

Gemüse

- Gemüsebeilage je nach Saison (2 – 3 Gemüse)

Desserts

- Brönnti Crème mit Rahm
- Caramelköppli mit Rahm
- Saisonales Parfait, passend garniert
- Kleiner Coupe Danemark
- Frischer Fruchtsalat mit Rahm
- Panna cotta auf Fruchtspiegel mit Rahm garniert