

## 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)

- Pouletcurry im Reising und frischen, rohen Früchten
- Pouletbrust mit Rohschinken und MarsalasaUCE
- 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
- Schweinsvoressen an feiner Sauce
- Panierte Schweinsschnitzel
- Rindsgeschnetzeltes nach Burgunderart
- Rindsvoressen Jägerart
- Geschmorte Rindsfleischvögel nach Grossmutterart
- Osso bucco nach Tessiner Art (geschmorte Kalbshaxe)
- Pastelli mit Schweinsgeschnetzeltem an Pilzrahmsauce
- Hausgemachter Hackbraten nach Grossmutterart

### Beilagen (Wählen Sie Ihre Lieblingsbeilage aus)

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

### Gemüse

- Gemüsebeilage je nach Saison ( 3 Gemüse)

### Desserts

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