

## Menuvorschläge – was das Herz begehrt

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.

Für Kleinkinder empfehlen wir Ihnen einen Kinderteller. Für vegetarische Geniesser kochen wir gerne ein fleischloses Gericht. Verlangen Sie bei Bedarf die entsprechenden Vorschläge.

Wir beraten Sie gerne bei der Wahl der Weine und Getränke für Ihren Anlass oder stellen Ihnen unsere Wein- und Getränkekarte für die Auswahl zur Verfügung.

### Kalte Vorspeisen

- Saisonaler Blattsalat	CHF 7.50
- Gemischter Salat	CHF 9.00
- Rohschinken mit Melonenschnitzen (saisonal)	CHF 16.50
- Nüsslisalat mit Ei, Speck und Brotcroûtons (saisonal)	CHF 14.50
- Rucicola mit Mostbröckli und Parmesan an Balsamicodressing (saisonal)	CHF 15.50
- Tomatensalat mit Büffelmozzarella mit frischem Basilikum (saisonal)	CHF 14.50
- Salatbouquet mit Gemüsequiche (unser beliebter Küchengruss)	CHF 12.50
- Salatbouquet mit Morchelpastete und Sauce Cumberland	CHF 14.50
- Salatbouquet mit gebratenen Streifen vom Kaninchenrückenfilet	CHF 16.50
- Salatbouquet mit gebratenen Pouletstreifen	CHF 16.50
- Salatbouquet mit Mini Feuillétés, gefüllt mit Rauchlachs und Merrettichfrischkäse	CHF 17.50
- Crevettencocktail	CHF 17.00
- Trockenfleischteller aus Mostbröckli, Bündnerfleisch und Salami	CHF 15.50
- Oberschaner-Forellenfilet geräuchert (garniert mit saisonalem Blattsalat, Zwiebeln, Kapern und Merrettichschaum)	CHF 17.50

### Warme Vorspeisen

- Penne all`arrabiata (pikant)	CHF 10.50
- Nudeln mit Pilzragout	CHF 14.00
- Minipastetli mit Steinpilzrahmsauce, Reisgarnitur	CHF 16.00
- Feuillétés (Blätterteigkissen) mit Fischragout an Weissweinsauce	CHF 16.00
- Feuillétés (Blätterteigkissen) mit Safran-Gemüsejuliennefüllung und Rauchlachs	CHF 17.50
- Lachswürfel an Safransauce im kleinen Reising	CHF 17.50

### Suppen

- Bouillon mit Flädli oder Gemüsestreifen	CHF 7.50
- Consommé Royal (Fleischbrühe mit Eierstich)	CHF 9.50
- Rieslingcrèmesuppe	CHF 8.50
- Gemüsecrèmesuppe	CHF 7.50
- Currycrèmesuppe mit Rahmhaube und Kokosraspel	CHF 7.50
- Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube und Basilikum (saisonal)	CHF 7.50
- Minestrone (Gemüsesuppe nach Tessiner Art)	CHF 7.50
- Kürbiscrèmesuppe mit Rahmhaube und Kürbiskernen(saisonal)	CHF 7.50

## Hauptgänge (Eine Beilage und das Gemüsebouquet sind im Preis inbegriffen)

### Vom Schwein

- Schweinsnierstücksteak Walliserart (mit Tomate und Käse überbacken) CHF 27.00
- Schweinsnierstücksteak an mildwürziger Senfsauce CHF 27.00
- Gourmet-Schweinskotelett nach Art des Hauses CHF 29.00
- Schweinscarrébraten an Calvadossauce CHF 29.00
- Schwedenbraten (Schweinsbraten mit Dörrzwetschgen gefüllt) an feiner Sauce CHF 29.00
- Schweinsfilet am Stück gebraten an Steinpilzrahmsauce CHF 34.50

### Vom Rind

- Rindsschmorbraten an Rotweinsauce CHF 29.00
- Entrecôte rosa gebraten an Sauce-Bernaise (200 g) CHF 37.50
- Roastbeef an Sauce Bernaise CHF 37.50
- Rindsfiletstreifen an Stroganoff-Sauce CHF 39.50
- Rindsfilet-Medaillon gebraten an Morchelrahmsauce (180 g) CHF 46.00
- Rindsfilet Wellington (am Stück gebraten im Speck-Blätterteigmantel) CHF 52.00

### Vom Kalb

- Kalbsvoressen an leicht gebundener Weissweinsauce CHF 29.00
- Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art CHF 33.00
- Kalbsrahmschnitzel CHF 36.50
- Kalbsschnitzel an Zitronensauce CHF 37.50
- Kalbspiccata Milanese CHF 37.50
- Kalbs-Saltimbocca mit Rohschinken und Salbei, an Bratenjus CHF 37.50
- Kalbssteak an Morchelrahmsauce (200 g) CHF 44.00
- Kalbshohrückenbraten an leichter Kräutercremesauce CHF 36.00
- Kalbsbraten an Steinpilzrahmsauce CHF 36.00
- Kalbsfiletmignons an Morchelrahmsauce (180 g) CHF 48.00

### Vom Lamm

- Lammrückenfilet im Pfeffermatel an Kräutersauce CHF 36.50
- Lammrückenfilet an Whiskey-Pfeffersauce CHF 36.50
- Lammrückenfilet in Kräuterkurste an Sherry-Jus CHF 36.50

### Vom Huhn

- Pouletwürfel (Pouletbrust) mit Kräuterrahmsauce CHF 27.00
- Pouletbrust an Pfefferrahmsauce CHF 27.00

### Gemischtes Fleisch

- Gemischter Braten (Schweins-, Rinds- und Kalbsbraten) CHF 35.00
- Alvier-Topf CHF 58.00  
(Rinds- Schweins- und Kalbsmédaillons gebraten an 3 verschiedenen Saucen,  
in zwei Gängen serviert, max.30 Personen)

### Fisch

- Oberschaner Forellenfilet an Mandelbutter CHF 34.50
- Rosé-Barsch aus heimischer Zucht an Dill-Rahmsauce CHF 34.50
- Lachssteak an Safran-Zitronensauce CHF 29.50

### Beilagen (Wählen Sie Ihre Lieblingsbeilage aus)

- Röstikroketten
- Kartoffelgratin
- Kartoffelstock
- Pommes Frites
- Bratkartoffeln
- Salzkartoffeln
- Reis
- Risotto
- Safranrisotto
- Polenta nach Tessinerart (Bramata)
- Nudeln
- Hausgemachte Spätzli

### Gemüse

Gemüsebeilage je nach Saison (3 – 4 Gemüse)

### Desserts

- |  |     |            |
|--|-----|------------|
| - Klein aber oho! Kugel Vanilleglacé mit Crème d'absinth und Rahm  | CHF | 7.00       |
| - Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm und Früchten garniert   | CHF | 7.50       |
| - Prime rose / saisonal (leichtes Erdbeer-Quark-Rahmdessert auf Erdbeerfruchtspiegel)  | CHF | 9.50       |
| - Braunes und weisses Schokoladenmousse, mit Früchten garniert   | CHF | 10.50      |
| - Waldbeermousse mit Beeren garniert   | CHF | 10.50      |
| - Orangen-Mascarpone-mousse mit filettierten Orangen (saisonal)  | CHF | 10.50      |
| - Saisonales Parfait, passend garniert<br>(Zimtparfait, Waldbeeparfait, Parfait Grand Marnier, etc.)                               | CHF | 8.50       |
| - Zweierlei Parfait, jedes passend garniert  | CHF | 10.00      |
| - Dreierlei Parfait, jedes passend garniert  | CHF | 11.50      |
| - "Brönnti" Crème mit Rahm und gerösteten Mandelblättern   | CHF | 8.50       |
| - „Brönnti“ Crème mit Vieille Prune-Pflaumen, Mandelblättern und Rahm  | CHF | 10.50      |
| - Panna cotta mit Fruchtspiegel und Früchten garniert  | CHF | 9.50       |
| - Tiramisu original oder saisonal mit Früchten   | CHF | 11.50      |
| - heisse Apfelküchlein mit warmer Vanillesauce und Rahm  | CHF | 11.50      |
| - Traumhafte Dessertvariation<br>(Mini-Caramelköppli, warmes Apfelküchlein mit Vanillesauce, Choc au coeur, mit Früchten garniert) | CHF | 14.50      |
| - Dreierlei Sorbet mit Früchten garniert   | CHF | 10.50      |
| - Kemmeriboden Merängge mit Vanille- und Erdbeerglacé und Rahm   | CHF | 9.00       |
| - Coupe Heisse Liebe   | CHF | 10.50/8.50 |
| - Coupe Danemark   | CHF | 10.50/8.50 |
| - Coupe Jacques, mit frischem Fruchtsalat  | CHF | 10.50/8.50 |
| - Coupe Monika (mit Amaretto getränkten Amaretto-Guetzli, Vanilleglacé und Rahm)   | CHF | 10.50/8.50 |
| - Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglacé und Rahm   | CHF | 10.50      |