

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
- Ruccola 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 hausgemachter Pastete 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

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

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 Calvadosauce	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
- Rindshohrückenbraten (rosa) an Petersilien-Moussline	CHF	34.00
- Entrecôte rosa gebraten an Sauce-Bernaise (200 g)	CHF	37.50
- Roastbeef an Sauce Bernaise	CHF	37.50
- Rindsfiletwürfel 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 leichter 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 Kräuterrahmsauce	CHF	36.00
- Kalbsbraten an Steinpilzrahmsauce	CHF	36.00
- Kalbsfiletmédaille an Morchelrahmsauce (180 g)	CHF	48.00

Vom Lamm

- Lammrückenfilet im Pfeffermantel 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 (Rinds- Schweins- und Kalbsmédaillons gebraten an 3 verschiedenen Saucen, in zwei Gängen serviert, max.30 Personen)	CHF	58.00

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

Saisonales Gemüsebouquet (4 verschiedene 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
(Zimtparfait, Waldbeerparfait, 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
(Mini-Caramelköppli, warmes Apfelküchlein mit Vanilleglacé, Schokoküchlein, 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 |