

Menüvorschläge 2018

Die folgenden Menüs servieren wir ab 10 Personen. Pro Gesellschaft kann nur **1 Menü** ausgewählt werden.

Menü 1: Klein und Fein

45.50

Gemischter Salat

Pouletbrust an Thymian-Zitronensauce

Reis und Marktgemüse

Frischer Fruchtsalat mit 1 Kugel Sorbet

Menü 2: «der Klassiker»

59.50

Wybersalat

(Blattsalate mit Speck, Croutons und Chörnli)

Bouillon mit Flädli

Am Stück gebratenes Schweinsfilet

an feiner Steinpilzsauce

Spätzli und Gemüse

Gebrannte Creme mit Nidle und Guetzli

Menü 3: Grosis-Menü

54.50

Blattsalat

Leichte Gemüsecremesuppe

Feiner Rindsschmorbraten an Rotweinsauce

Kartoffelstock und Gemüse

Oma's Schoggikuchen mit Rahm und Früchten

Menü 4: «das Gediegene»

84.00

Gemüseterrine mit Salat

Leichte Tomatensuppe

Felchentatar mit Meerrettichschaum und Bauerntoast

Am Stück gebratenes Roastbeef

an kräftiger Ripasso-Rotweinsauce

Kartoffelgratin und Gemüse

Panna Cotta mit Orangensalat

Menü 5: «das Delikate»

88.50

Bündner Trockenfleisch

dazu «feins Chörnlibrot»

Apfel-Rüebli-Suppe

Blattsalat mit Zanderfiletstreifen

Kalbsteak am Stück gebraten an Morchelrahmsauce

Kartoffelkroketten und Gemüse

Frohberg-Sorbetteller mit Früchten garniert

Menü 6: Land-Menü

42.50

Spinatcremesuppe mit Brotwürfeli

Glasierter Schweinshalsbraten an Kräutersauce

Bratkartoffeln und Gemüse

Schoggimousse mit Früchten garniert

Menü 7: See-Wiese-Menü

69.50

Pochiertes Zanderfilet an Rieslingsauce

mit Tomatenwürfeln und Reis

Safransuppe mit Gemüsewürfel und Rahmhaube

Lammnierstück in der Nusskruste

Kräuterreis und Gemüse

Rotweibirnen mit Vanilleglace

Menü 8: Züri-Menü

68.50

Bunter Gemüsesalat, lauwarm serviert

Riesling-Süppchen mit Blätterteigstengel

Zürcher Geschnetzeltes

mit feiner Butterrösti

Vanilleeis und in Stäfner Marc eingelegte

Weinbeeren