

Menuvorschläge Gesellschaftessen

Guten Tag

Gerne überreichen wir Ihnen unsere Menuvorschläge.

Wir bieten unseren Gästen eine ehrliche Küche mit marktfrischen Zutaten, vorzugsweise von Zulieferern und Produzenten aus der Region.

Unser Ziel ist es, Sie zu begeistern – lassen Sie sich überraschen!

Stellen Sie das Menu bzw. die Anzahl Gänge für Ihren Anlass selber aus dem nachfolgenden Angebot zusammen oder wählen Sie eines der 3-Gang-Menus. Viele der Gerichte können als halbe Portion serviert werden – fragen Sie uns. Für Kinder bis 12 Jahre verrechnen wir den halben Preis.

Bestellte Menus, die nicht bis spätestens 1 Tag vor dem Anlass abgesagt werden und Änderungen während des Anlasses werden verrechnet.

Selbstverständlich beraten wir Sie gerne und helfen Ihnen beim Kombinieren.

Bitte geben Sie uns bis spätestens 14 Tage vor dem gewünschten Termin definitiv Bescheid und vereinbaren Sie einen Termin, um den genauen Ablauf und die Details zu besprechen.

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen!

Herzliche Grüsse

Ann Blättler und ihr Team

Menuvorschläge Gesellschaftessen

Apéro

Knoblibrot

Focaccia mit Käse oder Rohschinken

Bruschetta

wird serviert mit Oliven, Nüssen und Crème fraîche

pro Person 6.50

Hausgemachte Suppen

Spargelcremesuppe (saisonal)

9.50

Tomatensuppe mit Rahmhaube und frischem Basilikum

9.50

Karotten-Ingwer-Suppe

9.50

Minestrone mit Parmesansplittern garniert

10.00

Kraftbrühe mit Markbein

11.00

Kokos-Curry-Suppe mit Pouletspiess

11.50

Melonenkaltschale mit Jakobsmuscheln

11.50

Salate

½ Port.

Kleiner Grüner

8.00

Bunte Salatvariation

11.50

Rucolasalat mit Parmesansplitter, Basilikum, Olivenöl

12.50

Nüsslisalat mit Ei und Speck

12.50

Tomaten-Mozzarella-Türmchen an Basilicum-Pesto

12.50

18.50

Salatvariation mit Rauchlachs, Riesencrevetten oder Pouletbruststreifen

13.50

19.50

Eisberg-Salat mit Speck, Tomatenwürfel, Croûtons und Parmesan

14.50

20.50

Antipasti-Teller mit frischem Gemüse und Oliven

13.50

22.50

Pasta/Risotto/vegetarisch

«Alte Sonne Rösti» und saisonales Gemüse mit Bergkäse überbacken

19.50

Offene Spargelravioli mit Salbeibutter und Parmesan

24.00

Rotwein-Risotto mit frischen grünen Spargeln (saisonal)

26.00

Penette mit Tomaten-Mozzarella-Sauce und Rucolapesto

28.00

Linguini mit Rauchlachsrahmsauce und Parmesansplittern

28.00

Menuvorschläge Gesellschaftessen

Fleischgerichte

Vom Rind

| | |
|--|-------|
| Rindsschmorbraten mit hausgemachten Spätzli und Gemüse | 29.50 |
| Swiss-Ribeye mit Kräuterbutter und Balsamicojus, Kartoffelgratin und Gemüse | 38.50 |
| Rindsfilet sanft überbacken mit Café de Paris, Gemüse und hausgemachte Pommes Frites | 44.00 |
| Offene Lasagne mit USA-Rindsfilet, Gemüse und Trüffelglace | 47.00 |

Vom Kalb

| | |
|---|-------|
| Kalbshackbraten, hausgemachter Kartoffelstock und Gemüse | 32.00 |
| Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce, Butternudeln oder Kartoffelgratin, Gemüse | 34.00 |
| Tranchierte Kalbsnuss auf Linsen-Taboulé, Safran-Kartoffelpüree | 36.50 |

Vom Lamm

| | |
|---|-------|
| Lammrückenfilet an Senf-/Kräuter-Kruste, mediteranes Gemüse und neue Kartoffeln | 38.50 |
| Lammwürfel an Balsamicojus, Gemüse und Kartoffelgratin | 38.50 |

Vom Schwein

| | |
|---|-------|
| Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln und Gemüse | 25.00 |
| Schweinschalsbraten mit Kartoffelstock oder -Gratin und Gemüse | 25.50 |
| Schweinssteak an Café de Paris, Gemüse und hausgemachte Pommes Frites | 29.00 |
| Schweinsfilet an Morchelrahmsauce mit Tagliatelle und Gemüse | 35.50 |

Poulet

| | |
|--|-------|
| Riz Casimir (Pouletgeschnetzeltes an Currysauce), Basmatireis und Früchten | 25.50 |
| Pouletbrust gefüllt mit Feta und getrockneten Tomaten, Gemüse-Risotto | 28.50 |

Fischgerichte

| | |
|--|-------|
| Riesencrevetten auf Zitronengras-Spiess mit Limetten-Risotto | 32.50 |
| Felchenfilets pochiert oder gebraten, Gemüse und Beilage nach Wahl | 32.00 |
| Gebratene Seeteufel-Saltimbocca mit Limetten-Risotto und Gemüse | 38.50 |

Menuvorschläge Gesellschaftessen

Desserts

| | |
|--|-------|
| Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace | 9.50 |
| Caramel Köpflì | 10.00 |
| Gebrannte Crème | 10.00 |
| Apfelstrudel mit Vanillesauce | 12.00 |
| Profiteroles | 12.00 |
| Mocca-Parfait auf Aprikosen-Basilikum-Coulis | 12.50 |
| Zimt-Parfait mit Rotwein-Zwetschgen-Kompott | 12.50 |
| Zac's Tarte Tatin mit Vanilleglace | 12.50 |
| Schokoladenkuchen mit Sauerrahmglace | 12.50 |
| Duo von weisser und dunkler Schokoladenmousse mit Früchtepüree | 12.50 |
| Käsevariation mit Birnenbrot | 17.00 |

Für den kleinen Hunger

| | |
|---|-------|
| « Alte Sonne » Teller mit Trockenfleisch, Bergkäse, Speck und Rohschinken | 22.50 |
|---|-------|

Menuvorschläge Gesellschaftessen

| | |
|---|-------|
| 1 | 47.00 |
| Nüsslisalat mit Ei und Speck | |
| Schweinsrahmschnitzel, Nudeln und Gemüse | |
| Caramel Köppli | |
| 2 | 52.00 |
| Kleiner Grüner | |
| Kalbshackbraten, hausgemachter Kartoffelstock und Gemüse | |
| Apfelstrudel mit Vanillesauce | |
| 3 | 54.00 |
| Salatvariation mit Spargeln | |
| Rindsschmorbraten, hausgemachte Spätzli und Gemüse | |
| Zimt-Parfait mit Rotwein-Zwetschgen-Kompott | |
| 4 | 58.00 |
| Kokos-Curry-Suppe mit Pouletspiess | |
| Riesengrillen auf Zitronengras-Spiess, Limetten-Risotto | |
| Duo von weisser und dunkler Schokoladenmousse mit Früchtepüree | |
| 5 | 64.00 |
| Tomaten-Mozzarella-Türmchen an Basilicum-Pesto | |
| Lammrückenfilet an Senf-/Kräuter-Kruste, Mediteranes Gemüse und neue Kartoffeln | |
| Mocca-Parfait auf Aprikosen-Basilikum-Coulis | |
| 6 | 72.00 |
| Antipasti-Teller mit frischem Gemüse und Oliven | |
| Offene Lasagne mit USA-Rindsfilet, Gemüse und Trüffelglace | |
| Dessert Trio | |