



Menüvorschläge



Apéro

<i>Nüssli, Chips, Salzstängeli gemischt</i>	Fr. 3.00 p. P.
<i>Gemüsesticks im Glas mit 4 Dips*</i>	Fr. 2.50/Stück
<i>Mini-Käseküchlein</i>	Fr. 2.00/Stück
<i>Mini-Schinkengipfeli</i>	Fr. 2.50/Stück
<i>Mini-Pizzen (Margherita/Prosciutto)</i>	Fr. 2.50/Stück
<i>Mini-Frühlingsrolle (vegetarisch, mit Sweet-Chilisauce)</i>	Fr. 2.50/Stück
<i>Weissweinschaumsuppe im Glas</i>	Fr. 3.00/Stück
<i>Tomaten-Mozzarella-Spiessli</i>	Fr. 2.50/Stück
<i>Fruchtspiessli</i>	Fr. 2.00/Stück
<i>Rohschinken-Melone-Spiessli</i>	Fr. 2.50/Stück
<i>Käse-Spiessli mit Trauben</i>	Fr. 2.50/Stück
<i>Panierte Champignons mit Tartarsauce</i>	Fr. 2.00/Stück

*Dipsaucen: Cocktail, Knoblauch, Tartar, Curry



Vorspeisen

<i>Bunter Blattsalat mit gerösteten Nüssen</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Blattsalat mit Speck, Ei und Croûtons</i>	<i>Fr. 11.50</i>
<i>Tomaten-Mozzarella-Salat</i>	<i>Fr. 12.50</i>
<i>Kräftige Rindsbouillon mit Flädli</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Tomatencremesuppe</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Gemüsecremesuppe</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Weissweincremesuppe mit Croûtons</i>	<i>Fr. 9.50</i>

Hauptgänge

<i>Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce</i>	
<i>mit Rösti-Kroketten und grünen Bohnen</i>	<i>Fr. 36.50</i>
<i>Rosa gebratenes Schweinsfilet an Pfefferrahmsauce</i>	
<i>mit Tagliatelle und Erbsli-Karottengemüse</i>	<i>Fr. 30.50</i>
<i>Medium gegartes Rindsentrecôte mit Kräuterbutter</i>	
<i>dazu Pommes Frites und Zucchettigemüse</i>	<i>Fr. 38.50</i>
<i>Geschmörter Rindsbraten an Portweinjus</i>	
<i>mit Kartoffelgratin und Wurzelgemüse</i>	<i>Fr. 37.50</i>
<i>Gebratene Pouletbrust an Senfrahmsauce</i>	
<i>mit Reis und Broccoli</i>	<i>Fr. 28.50</i>
<i>Gebratene Lachstranche an Weissweinsauce</i>	
<i>mit Salzkartoffeln und Blattspinat</i>	<i>Fr. 34.50</i>



Mediterrane Gnocchi

mit überbackenen Zucchettischiffli *Fr. 23.00*

Gemüselasagne (vegan)

mit Mozzarella überbacken *Fr. 25.50*

Veganes Linsen-Süsskartoffel-Curry

mit Basmatireis *Fr. 25.50*

Dessert

Frischer Fruchtsalat mit Vanille-Glace und Rahm *Fr. 10.50*

Panna Cotta im Glas mit Beerenkompott *Fr. 10.50*

Gebrannte Creme mit Rahm *Fr. 9.50*

Mousse au chocolat mit Rahm u. Früchten garniert *Fr. 12.50*

Tiramisu klassisch *Fr. 11.50*

Dessertbuffet

Dessertbuffet (ab 20 Personen)

*Mousse au chocolat, Tiramisu, Fruchtsalat, Caramelköpfli, Panna Cotta
mit Fruchtcoulis, Brownies, Glace/Sorbet nach Wahl, Schlagrahm*

Fr. 18.50 p. P.



Unsere Menüvorschläge sind für Gesellschaften ab 10 Personen vorgesehen.

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü.

Auf einzelne Spezialwünsche (Vegetarier, Allergien, Unverträglichkeiten etc.) werden wir jederzeit gerne eingehen.

*Für mitgebrachten Wein verrechnen wir ein Zapfengeld
von 29.- Fr. pro Flasche.*

***Die angemeldete Personenzahl ist aus organisatorischen Gründen
grundsätzlich verbindlich.***

*Es stehen genügend kostenlose Parkplätze direkt vor dem Haus,
sowie auf unserem Parkplatz an der Staatsstrasse
(direkt vis à vis vom Freizeitpark) zur Verfügung.*

***Gerne beraten wir Sie persönlich und freuen uns, Sie als Guest bei uns
bedienen zu dürfen!***