

RESTAURANT WYLIHOF
4542 Luterbach

Telefon +41 32 682 65 12
restaurant-wylihof.ch
info@restaurant-wylihof.ch



restaurant wylihof natürlich gut...

Golfrestaurant – Gediegenes Stübli – Gemütliche Cigar Lounge –
Romantische Gartenterrasse – Seminarraum

LIEBE GÄSTE

Wir danken Ihnen für das Interesse, das Sie unserem Haus entgegenbringen.

Wir freuen uns, Ihnen unsere Menu – Vorschläge zusammen mit Informationen über den Restaurant Wylihof überreichen zu dürfen, und heissen Sie herzlich willkommen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Menu - Vorschläge, mit denen unser Team Sie gerne verwöhnen möchte.

Ihre Zufriedenheit ist unser Ziel!

Nur mit einer individuellen und persönlichen Beratung können wir Ihren Wünschen vollauf gerecht werden. Teilen Sie uns deshalb mit, wenn Sie an ein ganz bestimmtes Gericht gedacht haben, oder vom aktuellen Saisonangebot Gebrauch machen möchten.

Die Möglichkeiten sind so vielfältig und unausschöpflich, dass wir Ihnen nachstehend nur einige Variationen aufzeigen möchten.

Als kleine Hilfe und Gedenk-Stütze für die Organisation haben wir diesen Unterlagen einige Hinweise zum guten Gelingen Ihres Anlasses hinzugefügt.

Bankett Restaurant Wylihof

Wir freuen uns jetzt schon, Sie und Ihre Gäste mit unserer Erfahrung beraten, und mit einer einwandfreien Organisation und echter Gastfreundschaft verwöhnen zu dürfen.

Freundliche Grüsse und bis bald ...!!!
Ihre Gastgeber
Antonija und Amir Zukanovic & Team

Platzangebot:

<u>Restaurant</u>	ca. 130 Personen
<u>Stübli</u>	ca. 60 Personen
<u>Cigar Lounge</u>	ca. 50 Personen
<u>Gartenwirtschaft</u>	ca. 200 Personen
<u>Seminarraum</u>	ca. 90 Personen

Unsere Küche

- Wird von Gastgeberin Antonija Zukanovic geführt
- kocht mit viel Freude und Kreativität
- aktualisiert laufend das saisonale und marktfrische Angebot
- lässt sich auch in hektischen Momenten nicht aus der Ruhe bringen
- geht auf die individuellen Wünsche des Gastes ein

Unser Service

- wird von Gastgeber Amir Zukanovic geführt
- bedient seine Gäste mit viel Aufmerksamkeit und Freude
- verwöhnt seine Gäste von gutbürgerlich bis gehoben
- behandelt den Stammgast beim Bier genauso
- führt zur Zeit eine Auswahl von über 150 verschiedenen Weinen aus aller Welt
- weiss, wie die Weine mit Sorgfalt behandelt werden

TIPPS FÜR DEN VERANSTALTER

Détailbesprechung	Vereinbaren Sie bitte mit uns einen Termin für die Détailbesprechung Ihres Anlasses, damit wir uns für Sie die nötige Zeit reservieren können. Tel: +41 32 682 65 12 oder online unter: events@restaurant-wylihof.ch
Bestätigung	Die Reservation gilt für uns als definitiv, sobald die Auftragsbestätigung unterzeichnet an uns zurückgesandt wurde. Bitte teilen Sie uns die gewünschte Menu-Zusammenstellung bis spätestens 1 Woche vor dem Anlass mit.
Teilnehmerzahl	Wir bitten Sie, uns jeweils 3 Tage vor dem Anlass die genaue, für uns verbindliche Anzahl Gäste, mitzuteilen.
Annulationen	Definitiv reservierte Anlässe sind für uns feste Aufträge. Bei kurzfristigen Absagen müssten leider Schadenersatz-Kosten verrechnet werden.
Getränke	Zu der von Ihnen getroffenen Menu-Wahl suchen wir gerne mit Ihnen zusammen die passenden Weine aus.
Tischordnung	Wir beraten Sie gerne über die verschiedenen Bestuhlungs-möglichkeiten in unseren Räumen. Bitte lassen Sie uns den genauen Tischplan einige Tage vor Ihrem Anlass zukommen.
Polizeistunde	bis Donnerstag um 23.30 Uhr Freitag und Samstag um 00.30 Uhr Verlängerungen sind nach vorheriger Absprache mit uns bis maximal 02.00 möglich. Ab 00.30 verrechnen wir Fr. 50.00 pro halbe Stunde (inklusive Bewilligung und zusätzliche Mitarbeiterkosten)
Parkplätze	Rund um das Haus, in genügender Anzahl vorhanden.
Preisgestaltung	Alle Preise verstehen sich inkl. Service und 8.1% MWSt.
Fakturierung	Folgende Fragen sollten Sie mit uns noch besprechen: <ul style="list-style-type: none">- Möchten Sie die Rechnung sofort, nach Ende des Anlasses begleichen oder wünschen Sie die Zustellung an Ihre Adresse?- Bezahlt jeder Teilnehmer selbst, oder teilweise?- Sollen Extras direkt kassiert werden oder gehen diese auf Ihre Rechnung?- Preisänderungen sind vorbehalten

Bankett Restaurant Wylihof

APERITIF

Für die Einnahme des Apéritifs empfehlen wir Ihnen, je nach Jahreszeit und Witterung
unsere Gartenwirtschaft!

Nebst den traditionellen Apéritifs wie:

Weisswein, Bitter- und Anisgetränke, Süsswein etc. servieren wir Ihnen auch gerne

- einen spritzigen "Blanc de Cassis"	pro ½ lt	Fr. 28.50
- eine Früchtebowle mit Saison-Früchten	pro dl	Fr. 6.50
	pro ½ lt	Fr. 28.50

- ein Schaumwein	pro Glas	Fr. 8.50
- verschiedene Apero-Spritz Getränke	pro Glas	Fr. 13.50
- verschiedene Fruchtsäfte	pro lt	Fr. 14.50

Dazu empfehlen wir:

Apéro - Salzgebäck gemischt Salzstängeli/Nüssli/Chips/Crissini	pro Pers.	Fr. 3.50
---	-----------	----------

Blätterteig-Gebäck mit Mohn/Sesam/Käse	pro Pers.	Fr. 6.50
---	-----------	----------

Warme Snacks gemischt Mini-Pizza/Mini-Käseküchlein/Mini-Schinkengipfeli etc.	pro Stk.	Fr. 3.50
---	----------	----------

Flammkuchen klassisch	pro Stk.	Fr. 15.50
-----------------------	----------	-----------

Amuse-Bouches und Canapés "Standard" mit Schinken/Käse/Salami/Sellerie/Ei etc.	pro Stk.	Fr. 6.50
---	----------	----------

Amuse - Bouches und Canapés "Spezial" mit Lachs / Crevetten/Tartar / Bündnerfleisch etc.	pro Stk.	Fr. 8.50
---	----------	----------

Crissini mit Parmaschinken	pro Stk.	Fr. 3.80
----------------------------	----------	----------

Bruschette mit Tomaten, Knobli und Zwiebeln	pro Stk.	Fr. 5.80
---	----------	----------

Gefüllte Mini-Brötchen wie Laugen-, Sesam-, Graham-Vollkorn etc. mit Salami/Schinken/Käse/Frischkäse etc.	pro Stk	Fr. 5.00
--	---------	----------

mit Lachs / Tartar / Bündnerfleisch etc.	pro Stk.	Fr. 7.50
--	----------	----------

Gemüsestängeli mit Dips	pro Pers.	Fr. 5.50
-------------------------	-----------	----------

Apéro - Beilagen komplett

Mini-Brötchen/Gemüse - Dips/Salzgebäck zusätzlich mit warmen Snacks	pro Pers.	Fr. 17.50
	pro Pers.	Fr. 19.50

Bankett Restaurant Wylihof

SALATE

Grüner Salat		Fr. 10.50
Gemischter Salat		Fr. 13.50
Salat "Wylihof" mit Ruccola, Parmesan, Pilzen und Äpfeln		Fr. 18.50
Salat von Tomaten und Mozzarella mit Balsamico und Zwiebeln		Fr. 16.50
Salat "Wylihof" mit Leberli und Himbeer dressing		Fr. 19.50
Salat "Wylihof" mit Riesencrevetten und Sesam Vinaigrette		Fr. 21.50
Salat – Buffet als Beilage	mit 6 Sorten	Fr. 12.50
	mit 10 Sorten	Fr. 14.50

SPEZIAL – SALATE

Saison-Salatbeet mit Egliknusperli und Sauce Tartar	Fr. 19.50
Saison-Salatbeet mit Pouletbruststreifen und Nüssen	Fr. 18.50
Herbstsalat	
Farbenfrohes Salatbeet mit Pilzen, Speck und Ei an Hausdressing	Fr. 18.50
Orangen-Randensalat mit grillierten Riesencrevetten	Fr. 22.50
Bunter Salat mit Rauchlachsrose mit mildem Meerrettichschaum begleitet von Kapern	Fr. 22.50
Hummersalat „National“	
Lauwarmes Hummerfleisch auf Saisonsalat	
Serviert mit Balsamico – Orangenvinaigrette	Fr. 28.50
Kalbstartar mit Sauerrahm und buntem Salatbouquet serviert mit Toast und Butter	Fr. 23.50
Nüsslisalat mit Roquefort Käse und Honigfeigen (Saison)	Fr. 18.50

Bankett Restaurant Wylihof

KALTE VORSPEISEN

Kleiner Bündnerteller	Fr. 18.50
Melone mit Rohschinken (Saison)	Fr. 16.50
Spargeltartare mit Ziegenfrischkäse (Saison)	Fr. 18.50
Hors d’Oeuvre – Teller	Fr. 26.50
Hauspastete mit Cumberlandsauce	Fr. 18.50
Crevetten-Cocktail, Toast und Butter	Fr. 18.50
Vitello Tonnato	Fr. 22.50
Forellenfilet geräuchert, Meerrettichrahm, Toast und Butter	Fr. 18.50
Rindstartar mit Butter und Toastbrot	Fr. 21.50
Geflügel-Melonen-Cocktail	Fr. 18.50
Geräucherter Lachs, Toast und Butter	Fr. 22.50
Carpaccio vom Rind mit Trüffelöl, Ruccola und Parmiggano	Fr. 23.50

WARME VORSPEISEN

Eglifilets in Mandelbutter mit Kartoffel-Gemüsewürfel	Fr. 22.50
Forellen-Filets "Zugerart"	Fr. 18.50
Rotzunge-Lachsrolle pochiert mit Safranrisotto	Fr. 24.50
Riesencrevetten vom Grill, Knoblauch-Chilibutter und Gemüsereis	Fr. 24.50
St. Jakobsmuscheln gratiniert, garniert mit Gemüse	Fr. 24.50
Fisch-Komposition unterlegt mit Saison-Risotto	Fr. 24.50
Risotto mit aktuellen Saison Pilzen	Fr. 18.50
Ravioli "Maison" mit Füllung nach Wunsch	Fr. 18.50
Hausgemachte Gnocchis mit Waldpilzen an Tomaten-Rahmsauce	Fr. 18.50
Parmesangnocchi an Trüffelrahmsauce	Fr. 23.50
Grilliertes Antipasti Spiess mit Tomatenrisotto	Fr. 19.50
Gebratene Gänseleber mit Sauterne Lassi und Brioche	Fr. 24.50

Bankett Restaurant Wylihof

SUPPEN

Consommé mit: Flädli	
Brunoise	
Mark	
Eierstich	Fr. 10.50
Gemüsewürfelchen und Sherry	Fr. 12.50
Frische Spargelcremèsuppe (Saison)	Fr. 12.50
Apfel-Sellerie Suppe	Fr. 12.50
Frische Tomatencremèsuppe mit Basilikumrahm	Fr. 11.50
Diverse Gemüsesuppen je nach Saison	Fr. 11.50
Knoblauchsuppe	Fr. 11.50

Spezial-Suppen

Solothurner "Wysüppli"	Fr. 12.50
Bündner Gerstensuppe	Fr. 12.50
Kartoffelsuppe mit Speck Chips	Fr. 12.50
Süßmais - Cremèsuppe mit geräucherter Entenbrust	Fr. 14.50
• Safransuppe mit Riesencrevetten	Fr. 16.50
• Spinat- Cremèsuppe mit Rauchlachs und Dill	Fr. 16.50
Klare Fisch Consommé mit Gemüsewürfel	Fr. 14.50

Kalte Suppen

Gurkensuppe mit Dill und Rauchlachsstreifen	Fr. 13.50
Gazpacho Andaluz	Fr. 11.50
Geeistes Melonensüppchen mit Moscato	Fr. 12.50
Tomaten-Mangosuppe mit Riesencrevette	Fr. 14.50

Bankett Restaurant Wylihof

HAUPTGERICHTE

Schweinsschnitzel "Saltimbocca" mit Rohschinken und Salbei Chardonnay Risotto, Cherry Tomaten	Fr. 29.50

Schweinsgeschnetzeltes mit Nudeln und Saison-Gemüse	Fr. 31.50

Glacierter Schweinsbraten Broccoli mit Mandeln Kartoffelstock	Fr. 31.50

Schweins Cordon Bleu mit Taleggio und BIO Schinken Gemüsegarnitur Pommes Frites	Fr. 35.50

Piccataschnitzel vom Schwein "Mailänderart" Spaghetti an Butter, Tomatensauce	Fr. 31.50

Schweinsfilet "Kellergeist" Calvados-Rahmsauce mit Apfelwürfeli Nudeln an Butter und Saison Gemüse	Fr. 39.50

Schweinsfilet Medaillon mit Morehlsauce Gemüsegarnitur und Rösti Krokettchen	Fr. 39.50

Schweins Steak mit Cafe de Paris Sauce Gemüsegarnitur und Pommes Frites	Fr. 38.50

Kalbssteak an Marsalajus Kartoffelgratin Gemüsebouquet	Fr. 48.50

Kalbsschnitzel an Limonensauce Butternudeln Marktgemüse	Fr. 39.50

Kalbsgeschnetzeltes "Zürcherart" Butterrösti	Fr. 39.50

Bankett Restaurant Wylihof

"Osso Buco Cremolata"	
geschmorte Kalbshaxe mit Gemüsewürfeli	
Safranrisotto oder Kartoffelstock	Fr. 38.50

Kalbssteak an Morchel-Rahmsauce	
Nudeln an Butter	
Marktgemüse	Fr. 49.50

Gefüllte Kalbsinvoltini	
Marsalajus	
Weissweinrisotto	Fr. 47.50

Kalbs Cordon Bleu mit Parmaschinken und Gorgonzola	
Gemüsegarnitur	
Pommes allumettes	Fr. 45.50

Rindsschmorbraten Brasato	
Polenta und Wurzelgemüsewürfel	Fr. 29.50

Rindsentrecôte « Swiss Quality Beef » Cafe de Paris	
Pommes Frites	
Saison-Gemüse	Fr. 46.50

Rindsfilet "Stroganoff"	
Hausgemachte Eierspätzli	Fr. 45.50

Rindsfilet am Stück	
an Rotweinsauce mit Trüffeln	
Saison Gemüse	
Parmesanrisotto	Fr. 56.50

Roastbeef (am Stück gebratenes Entrecôte)	
Béarnaisesauce	
Bohnen im Speckmantel	
Pommes allumettes	Fr. 48.50

Duo vom Rinds und Kalbsfilet	
Béarnaisesauce und Morchelsauce	
Gemüsegarnitur	
Beilage nach Wunsch	Fr. 58.50

VERSCHIEDENE HAUPTGERICHTE

Zart gebratenes Pferdefilet mit Salbei, Knobli und Basilikumsauce	
Grillgemüse	
Parmesanrisotto	Fr. 39.50

Lammrücken provençale	
Ratatouille Gemüe, Safran-Risotto	Fr. 48.50

Gebratene Perlhuhnbrust mit Apfel-Calvadossauce	
Tagliarini	
Vanillierte Rüebli	Fr. 38.50

Trois Filet	
Rinds, Kalbs und Schweinsfilet	
Gemüsegarnitur, Béarnaise, Pilze, & Calvadosrahmsauce	
Beilage nach Wunsch	Fr. 59.50

Pouletbrust im Rohschinkenmantel	
Safranrisotto und Saison Gemüse	Fr. 34.50

Risotto mit Saison Pilzen und Rindsfiletwürfel	Fr. 44.50

Reis Casimir (Poulet)	Fr. 26.50

Fondue Chinoise	
Reichhaltig à discréction	
	Fr. 48.50
Verschiedene Fischgerichte und Wildgerichte (Saison) nach Angebot und Absprache!	

Bankett Restaurant Wylihof

Unsere Menu – Empfehlungen

MENU 1 Fr. 44.50

Kartoffelsuppe mit Speckchips

Saison-Salat

Reis Casimir (Poulet)

MENU 2 Fr. 49.50

Tomatencremesuppe mit Basilikumrahm

Saison-Salat

Pouletbrust im Rohschinkenmantel mit Safranrisotto

MENU 3 Fr. 48.50

Apfel-Selleriesuppe

Saison-Salat

Schweins-Schulter-Braten

Jus mit Gemüsewürfel

Kartoffelstock

MENU 4 Fr. 48.50

Blumenkohlcremesuppe

Saison-Salat

Schweinsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce

Rösti und Gemüse

Bankett Restaurant Wylihof

MENU 5 Fr. 49.50

Bunt Gemischter Salat

Schweinsplätzli mit Pilzrahmsauce

Nudeln und Marktgemüse

Glace Coupe Maison

MENU 6 Fr. 58.50

Grüner Blattsalat

Schweinsfilet « Saltimbocca »

Safranrisotto

Saison Gemüse

Hausgemachte Vacherin Torte

MENU 7 Fr. 56.50

Hauspastete mit Cumberlandsauce auf buntem Salatbouquet

Pouletbrust im Rohschinkenmantel mit Marsalajus

Tomaten-Rosmarinrisotto und Saison Gemüse

Gebrannte Creme mit Birnenwürfeli

MENU 8 Fr. 64.50

Wy-Safran Süppli

Saisonsalat mit Oliven, Cherry Tomaten, Parmiggano

Gebratenes Schweinsnierstück

Morchesauce

Gemüsegarnitur

Röstikroketten

Toblerone Mousse

MENU 9 Fr. 74.50

Solothurner Wysüppli

Saisonsalat mit Äpfeln, Pilzen, Parmiggano

Roastbeef mit Béarnaise-Sauce

Gemüsegarnitur

Röstkroketten

Eisbecher "Maison"

MENU 10 Fr. 74.50

Buntes Blattsalatbeet mit sautierten Knobli-Chili Crevetten

Consommé brunoise mit Sherry

Schweinsfilet im Parmaschinken-Salbeimantel

Gemüsegarnitur

Safran-Risotto

Karamellisierte Banane mit Walnussglace

MENU 11 Fr. 69.50

Saisonsalat mit Äpfeln, Pilzen, Parmiggano

Rüebli-Mangosuppe

Rosa gebratene Perlhuhnbrust mit Apfel-Calvados Sauce

Gemüsegarnitur

Tagliarini

Dessert Variation

Bankett Restaurant Wylihof

MENU 12 Fr. 94.50

Trio von hausgemachten Vorspeisen

Solothurner Wy Süppli

Eglifilets gebraten mit Weisswein-Safransauce und Gemüsewürfel

Rindsfilet „Stroganoff“

Paprika-Rahmsauce, Peperoni, Essiggurken und Champignons

Reis

Erdbeer-Himbeer Sorbet mit Champagner

MENU 13 Fr. 78.50

Lachstartar mit knusprigem Baguette

Leichte Kartoffelsuppe mit Trüffel

Zartrosa gebratenes Lammnierstück provençale

Ratatouille Risotto

Limonensorbet mit Vodka

MENU 14 Fr. 78.50

Hausgemachte frische Ravioli

Steinpilzcremesuppe mit Saucisson Würfeli

Entrecôte „Swiss Quality Beef“ mit Cafe de Paris

Pommes Frites

Saison Gemüse

Exotischer Fruchtsalat mit Sorbet

Bankett Restaurant Wylihof

MENU 15 Fr. 68.50

Saisonsalat mit Kürbis- und
Sonnenblumenkernen

Fisch-Komposition
auf Gemüserisotto

Glacierte Kalbshaxe Cremolata mit Gemüsewürfel
Polenta

Baileys Panna Cotta

MENU 16 Fr. 94.50

Saisonsalat mit Bergkäse und Rohschinken

Solothurner Wy Süppli

Riesencrevetten mit Chili und Knoblauch
serviert mit Safranrisotto

Kalbssteak an Morchel-Rahmsauce
Butternudeln und Marktgemüse

Dessertkomposition

MENU 17 Fr. 86.50

Thunfischmousse und grillierte Jakobsmuscheln

Tomatencremèsuppe verfeinert mit Gin

Rindsfilet am Stück im Pfeffermantel

Marsalajus

Gemüestreifen

Sellerie Mousseline

Hausgemachtes Creme Trio

Bankett Restaurant Wylihof

MENU 18 Fr. 109.50

Saison Salat mit Gorgonzola und karamellisierten Apfelschnitzen

Consommé mit Brunoise und Sherry

Pochierter Lachs mit Limonenrisotto und Champagnerschaum

Trois Filet

Rinds, Kalbs, und Schweinsfilet

Béarnaise, Pilz, und Calvadosrahmsauce

Gemüsebouquet

Kartoffelmousseline

Schokoladen Trio

MENU 19 Fr. 149.50

Salatvariation mit Kalbstartar und Sauerrahm

Solothurner Wy Süppli

Pochiertes Seezungenfilet und Riesencrevette mit Kräutervinaigrette

Gemüserisotto im Knusperkörbchen

Zitronensorbet

mit Hibiscus Schaumwein

Rinds- und Kalbsfilet im Ganzen gebraten

Béarnaise Sauce und Morchelrahmsauce

Kartoffelgratin

Gemüsevariation

Käse & Dessertbuffet

Bankett Restaurant Wylihof

Fisch & Krustentier Menu

MENU 20 Fr. 69.50

Saisonsalat mit marinierten Crevetten

Selleriesuppe
mit Rauchlachs

Rotzungen-Lachs Kombination grilliert mit Knobli und Chili
serviert mit Limonen Risotto

Passionsfrüchte-Schokoladenkombination

Vegi Menu

MENU 21 Fr. 58.50

Salat mit Bruschette

Spinatsuppe mit Sauerrahm und Knoblicroûton

Pilzcrepes mit Gemüsefüllung

Käseteller mit Birnenbrot

Tiramisu

MENU 22 Fr. 62.50

Salat mit gerösteten Kernen an Balsamicodressing

Pilzrahmsuppe mit Nusshaube

Ei Pochiert mit Sauce Hollandaise und Spargeln (Saison)

Zuchettipiccata auf Tomatenrisotto

Ananasravioli mit Dattelcreme und Passionsfruchtsabayone

MENU 23 Fr. 56.50

Salat mit Roquefort Käse und Honigfeigen (Saison)

Safran-Sauerkrautsuppe

Hausgemachte Tagliarini mit Trüffelsauce

Sorbetteller mit frischen Früchten

DESSERTS

Hausgemachte Spezialitäten

Flan Caramel mit Rahm und Früchten	Fr. 11.50
Gebrannte Cremè	Fr. 9.50
Gebrannte Cremè mit Baby Birnen	Fr. 11.50
Mousse au Chocolat	Fr. 15.50
Apfelcreme mit Calvados	Fr. 13.50
Panna Cotta mit Früchten und Coulis	Fr. 12.50
Orangenmousse mit Schokoladenkombination	Fr. 16.50
Zartschmelzender Schoggo Kuchen mit Mango Sorbet	Fr. 16.50
Karamellisierte Bananen mit Wallnuss Glace	Fr. 15.50
Tirami-Su	Fr. 11.50
Creme Catalan	Fr. 12.50
Früchte-Gratin mit Glacé	Fr. 13.00
Frischer Fruchtsalat	Fr. 10.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 12.50
Frischer Fruchtsalat mit Likör	Fr. 13.50
Dessertteller « National »	Fr. 15.50
Medjool Datteln im weissen Schoggimantel und Pistazien Glace	Fr. 11.50
Vermicelles., Coupe Nesselrode etc. (Saison)	
Saisonale, hausgemachte Parfait mit Saisonfrüchten garniert	Fr. 13.50

Glacés

Diverse Coupes, kleinere Portion	Fr. 8.50
Soufflé Glacé "Grand Marnier"	Fr. 11.50
Wiener Eiscafé	Fr. 13.50
Verschiedene Sorbets	Fr. 9.50
Verschiedene Sorbets mit passendem Likör	Fr. 13.50

Für festliche Anlässe

Hausgemachter Vacherin-Glacé-Torte	pro Pers.	Fr. 13.50
------------------------------------	-----------	-----------

Glacé-Buffet	pro Pers.	Fr. 14.50
Auswahl aus 10 bis 12 verschiedene Glacésorten		
Rahm und Glacé-Bisquits		

Dessert-Buffet	pro Pers.	Fr. 24.50
Früchtekorb / frischer Fruchtsalat / Mousse au Chocolat / Caramelköpfli / Parfait / gebrannte Cremè / Sorbets / Meringues / Rahm / Früchteschnitten		

Mit Käseplatte und verschiedenen Brotsorten	pro Pers.	Fr. 29.50
---	-----------	-----------