

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

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 Bestuhlungsmöglichkeiten 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?- Beahlt jeder Teilnehmer selbst, oder teilweise?- Sollen Extras direkt kassiert werden oder gehen diese auf Ihre Rechnung?- Preisänderungen sind vorbehalten

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 Aperio-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
Gemüwestängeli mit Dips	pro Pers.	Fr. 5.50
Apéro - Beilagen komplett		
Mini-Brötchen/Gemüse - Dips/Salzgebäck	pro Pers.	Fr. 17.50
zusätzlich mit warmen Snacks	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 Himbeerdressing		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
Spargelartare mit Ziegenfrischkäse (Saison)	Fr. 18.50
Hors d'Oeuvre – Teller	Fr. 26.50
Hauspastete mit Cumberland sauce	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

SUPPEN

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

Spezial-Suppen

Solothurner "Wysüpli"	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 Riesengarnelen	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 Riesengarnelle	Fr. 14.50

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
Gemüse garnitur
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 Morchelsauce
Gemüse garnitur und Rösti Kroketten Fr. 39.50

Schweins Steak mit Cafe de Paris Sauce
Gemüse garnitur 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
Weissweinisotto Fr. 47.50

Kalbs Cordon Bleu mit Parmaschinken und Gorgonzola
Gemüse garnitur
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
Gemüse garnitur
Beilage nach Wunsch Fr. 58.50

VERSCHIEDENE HAUPTGERICHTE

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

Lammrücken provençale
Ratatouille Gemüse, Safran-Risotto Fr. 48.50

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

Trois Filet
Rinds, Kalbs und Schweinsfilet
Gemüse garnitur, 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 discrétion 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

Schweinsgeschnetztes 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 Súppli

Saisonsalat mit Oliven, Cherry Tomaten, Parmigiano

Gebratenes Schweinsnierstück

Morchelsauce

Gemüsegar nitur

Röstikroketten

Toblerone Mousse

Bankett Restaurant Wylihof

MENU 9 Fr. 74.50

Solothurner Wysüpli

Saisonsalat mit Äpfeln, Pilzen, Parmiggano

Roastbeef mit Béarnaise-Sauce

Gemüsegar nitur

Röstikrokett en

Eisbecher "Maison"

MENU 10 Fr. 74.50

Bunt es Blattsalatbeet mit sautierten Knobli-Chili Crevetten

Consommé brunoise mit Sherry

Schweinsfilet im Parmaschinken-Salbeimantel

Gemüsegar nitur

Safran-Risotto

Karamellierte Banane mit Walnussglace

MENU 11 Fr. 69.50

Saisonsalat mit Äpfeln, Pilzen, Parmiggano

Rüebli-Mangosuppe

Rosa gebratene Perlhuhnbrust mit Apfel-Calvados Sauce

Gemüsegar nitur

Tagliarini

Dessert Variation

MENU 12 Fr. 94.50

Trio von hausgemachten Vorspeisen

Solothurner Wy Súppli

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 Súppli

Riesengrillen mit Chili und Knoblauch
serviert mit Safranrisotto

Kalbssteak an Morchel-Rahmsauce
Butternudeln und Marktgemüse

Dessertkomposition

MENU 17 Fr. 86.50

Thunfischmousse und grillierte Jakobsmuscheln

Tomatencremesuppe verfeinert mit Gin

Rindsfilet am Stück im Pfeffermantel

Marsaljus

Gemüsestreifen

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 Súppli

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 Crème	Fr. 9.50
Gebrannte Crème 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 Walnuss Glace	Fr. 15.50
Tirami-Su	Fr. 11.50
Crème 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-Buffer	pro Pers.	Fr. 14.50
Auswahl aus 10 bis 12 verschiedene Glacésorten		
Rahm und Glacé-Bisquits		

Dessert-Buffer	pro Pers.	Fr. 24.50
Früchtekorb / frischer Fruchtsalat / Mousse au Chocolat / Caramelköpfl / Parfait / gebrannte Crème / Sorbets / Meringues / Rahm / Früchteschnitten		

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