

Apero

Canapes - klein

Sellerie, Thon, Tatar, Salami

Schinken, Spargel oder Eier pro Stück Fr. 1.80

Rauchlachs pro Stück Fr. 2.50

Kalte Snacks

Gemüsedips pro Person Fr. 2.50

Kleine Biskuitröllchen mit Rauchlachsmousse pro Person Fr. 3.–

Röschen von Tête de Moine pro Person Fr. 2.50

Salzgebäck, Chips pro Schüssel Fr. 8.–

Warme Snacks

Schinkengipfeli - mini pro Stück Fr. 1.50

Chäschüechli - mini pro Stück Fr. 1.–

Minipizzas pro Stück Fr. 1.50

Pikante Poulet-Satay Spiessli pro Stück Fr. 2.20

Pane Tricolori – überbackenes Parisette Brot pro Schiffchen Fr. 9.50

Pizza gross – Belag nach Wahl – geschnitten Fr. 16.–

Elsässer Flammkuchen – geschnitten Fr. 16.–

kalte Vorspeisen

Carpaccio di Bresaola

Luftgetrocknetes Rindfleisch mit Olivenöl, Parmesan und schwarzem Pfeffer mariniert Fr. 16.50

Rauchlachs mit Meerrettichschaum und Toast Fr. 17.50

Melone mit Rohschinken Fr. 16.50

Crevettencocktail mit Melone Fr. 16.50

Hauspastete mit Sellerie-Apfelsalat und Cumberlandsauce Fr. 16.50

Salate

Grüner Blattsalat mit Sprossen und Kernen	Fr. 7.–
Gemischter Salat	Fr. 9.–
Nüsslisalat mit Ei	Fr. 10.50
Nüsslisalat mit Speck, Croutons und Ei	Fr. 13.–
Salat «Scharfen Ecken» mit Kalbsleber und Champignons	Fr. 14.50
unsere Auswahl an Hausgemachten Dressings	
French, Italienisch, Balsamico Vinaigrette, Himbeer-Weinessig und Joghurt	

Warme Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit gebratenen Kaninchenfiletstreifen an Balsamico-Nussöldressing	Fr. 17.50
Steinpilze mit Knoblauchkräuterbutter auf Toast	Fr. 19.50
Pochierte Lachstranche auf feinen Gemüsestreifen an Safransauce dazu etwas Wildreis	Fr. 21.50

Suppen

Klare Suppen	Rindskraftbrühe Royal, mit Eierstich	Fr. 9.50
	Rindskraftbrühe mit Sherry	Fr. 9.50
	Rindskraftbrühe mit Gemüseperlen und Morcheln	Fr. 11.50
Crèmesuppen	Tomatencremesuppe mit Basilikum	Fr. 8.50
	Karottensuppe mit rosa Pfeffer	Fr. 8.50
	Kürbiscresmesuppe mit Ingwer und Croutons	Fr. 8.50
	Pikante Currysuppe	Fr. 8.50
Spezialitäten	Hausgemachte Ochschwanzkraftbrühe	Fr. 12.50
	Doppelte Kraftbrühe mit Blätterteighaube	Fr. 11.50

Hauptgerichte für Gäste die kein Fleisch mögen – Vegetarische Gerichte

Blätterteigpastetli mit Waldpilzragout begleitet von frischen Gemüsen	Fr. 24.50
Cannelloni mit Spinat-Ricottafüllung auf feinem Ratatouille auf Tomaten-Kräuterschaum	Fr. 23.50
Reichhaltiger Saisongemüseteller mit Rösti	Fr. 19.50

Hauptgerichte

Lachsmedaillons vom Grill auf Gemüsestreifen an Limonensauce	Fr. 36.–
Poulardenbrust mit Spinat-Ricottafüllung auf Balsamico-Kräuterjus	Fr. 26.50
Schweineschulterbraten mit Rosmarin dazu eine kräftige Portoweinsauce	Fr. 28.50
Schweinefilet im Blätterteigmantel mit Trüffelsauce	Fr. 39.50
Rosé gebratener Lammrücken Pyrenäer Art mit Kräuter-Pinienkernkruste, Pfefferminzsauce und Knoblauchbutter	Fr. 40.50
Kalbssteak Förster Art mit feinen Steinpilzen	Fr. 44.–
Kalbskarree am Stück gebraten mit Eierschwämmen oder leichter Senfrahmsauce	Fr. 44.–
Saftiger Rindsschmorbraten Grossmutter Art mit Speckwürfeln, Pilzen und kleinen Gemüsen dazu servieren wir hausgemachte Butterspätzli oder Kartoffelpüree	Fr. 32.–
Roastbeef Englisch gebraten mit Sauce Bearnaise	Fr. 48.–
Ganzes Rindsfilet nach Ihrem Wunsch gebraten mit Bearnaise oder Rotwein-Morchelsauce	Fr. 52.–

Bei allen diesen Gerichten sind drei Gemüse und eine Beilage nach Ihrer Wahl im Preis inbegriffen.

Beilagen	Kartoffelkroketten	Pommes Frites	Kartoffelgratin
	Salzkartoffeln	Rösti	Kartoffelstock
	Trockenreis	Weissweinsrisotto	
	Hausmachernudeln	Butterspätzli	
	pro zusätzliches Gemüse		Fr. 2.50
	Nachservice Stärkebeilage		Fr. 2.50
	Nachservice Fleisch		Fr. 5.–

Buffet

Vielleicht ziehen Sie ein **Buffet** dem traditionellen Service vor. Wir bieten Ihnen verschiedene Möglichkeiten **ab 30 Personen** an:

Erlesene Spezialitäten für ein kaltes Buffet

oder

eine Vielfalt von Gerichten aus der warmen- und kalten Küche

oder

ein bodenständiges Bauernbuffet

Der Fantasie und den Möglichkeiten sind fast keine Grenzen gesetzt!

Der Richtpreis pro Person liegt zwischen Fr. 70.– und Fr. 140.–

Für ein Buffet werden Sie direkt durch unseren Küchenchef beraten.



Unsere Spezialität!

Geniessen Sie Ihr Festmahl in (aller) Ruhe, und bestimmen Sie und Ihre Gäste das Tempo!
Dazu empfehlen wir Ihnen unser

Fondue Chinoise

grosses Buffet mit allen Beilagen «à discrétion»
200 g Fleisch pro Person,
Fr. 39.50

Gestalten Sie Ihr Fondue nach Ihrem Geschmack:

Glasnudeln	pro Topf	Fr. 3.–
Wurzelgemüse im Mongolentopf	pro Topf	Fr. 5.–
Fisch	pro Person	Fr. 8.–
Crevetten	pro Person	Fr. 8.–
Pouletfleisch	pro Person	Fr. 6.50
Pferdefleisch	pro Person	Fr. 6.50
Gebratener Reis	pro Person	Fr. 5.50

Menu Chinoise

Bunter Salat nach Art des Hauses mit

Sprossen und Croutons

Fondue Chinoise - Mongolentopf mit Rindfleischbrühe und Chinapilzen

Reichhaltiges Beilagenbuffet mit Früchten und Gemüse

Pommes Frites und Basmatireis

6 verschiedene Saucen

„Knoblibrot“

3 verschiedene Desserts zur Auswahl

Fr. 51.50 pro Person

Menus mit 3 Gängen

Menuvorschlag 3 A

kleiner Salat nach Art des Hauses
mit Sprossen und Croutons

Schweinerückenbraten mit Rosmarin
Kartoffelstock
buntes Gemüse vom Markt

„brönnti Creme“ nach Grosi's Art

Fr. 40.50

Variante 3 B

Variation vom Lachs
Salatstrauss an Balsamico-Nussvinaigrette

Pouladernbrust mit Spinat-Ricottafüllung
und Thymianjus auf mediterranem Schmorgemüse
Carnaroli Weissweinsrisotto

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Fr. 41.50

Variante 3 C

kleiner Salat nach Art des Hauses
mit Sprossen und Croutons

Kalbsschulterbraten mit Pilzsauce
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Vanilleparfait mit Rhabarberschaum und Früchten

Fr. 44.50

Variante 3 D

kleiner Salat nach Art des Hauses
mit Sprossen und Croutons

Schweinesteak auf grünem Spargel
mit Sauce Hollandaise
neue Bratkartoffeln mit Rosmarin

Erdbeersalat mit hausgemachten Sauerrahmeis

Fr. 44.50

Variante 3 D

Kürbisschaumsuppe mit Ingwer

Roastbeef englisch gebraten mit Sauce Bearnaise

Rosmarin Mousselinekartoffeln

Buntes Saisongemüse

Schokoladenkuchen mit lauwarmen Waldbeeren und Vanilleeis

Fr. 49.50

- *Sämtliche Menus können kombiniert werden – der Preis richtet sich nach der Hauptgangkomponente*

Menus mit 4 Gängen

Menuvorschlag 4 A

kleiner Salat nach Art des Hauses
mit Sprossen und Croutons

Pochierte Lachstranche auf Gemüsestreifen
mit Limonenschaum

Saltimbocca vom Kalb an Marsala-Sauce
Safranrisotto

buntes Gemüse vom Markt

„brönnti Creme“ nach Grosi's Art

Fr. 54.50

Variante 4 B

Kalbfleischpastete mit Waldorfsalat und Cumberland sauce

Kürbissuppe mit Curry

Roastbeef englisch gebraten mit Sauce Bearnaise

Kartoffelgratin

Buntes Saisongemüse

Hausgemachhtes Himbeersorbet mit Prosecco

Fr. 69.50

Variante 4 C

Variationen vom Rauchfisch

Meerrettichsauce und Toast

Kraftbrühe mit Blätterteighaube und kleinen Gemüsen

Kalbrückenbraten mit Estragonsauce

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

Dessertteller Scharfen Ecken

Fr. 74.50

Dessert

Apfelsorbet mit Calvados	Fr. 9.–
Zitronensorbet mit Vodka	Fr. 9.–
Coupe Maison	Fr. 9.–
Vanilleparfait mit Rhabarberschaum und Früchten	Fr. 10.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm oder Kirsch	Fr. 9.50
Zimtparfait mit Zwetschgenmousse	Fr. 10.50
Sorbet nach Wahl, im Biskuitkörbchen mit Früchten	Fr. 10.50

Fragen Sie nach unseren Saisonspezialitäten!

Hinweise / allgemeine Geschäftsbedingungen

Weine

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl der zu den Gerichten passenden Weine aus unserem Weinkeller.

Menudruck

Wir drucken Ihr Menu mit dem von Ihnen gewünschten Titel. Vorlagen oder Logos können Sie uns in digitaler Form zustellen. Pro zwei Personen drucken wir kostenlos je ein Menu s/w. Farbkopien für Menus kosten Fr. 1.00/Menukarte.

Blumen

Die Blumendekorationen bestellen wir gerne in Ihrem Auftrag & nach Ihren Wünschen bei unserem Floristen. Verrechnung gemäss Angaben des Floristen.

Hotelzimmer

Wir bieten leider keine Übernachtungsmöglichkeiten an. Falls gewünscht stellen wir Ihnen gerne den Kontakt zu den regionalen Hotels her.

Rechnung

Wir bitten Sie, uns die genaue Adresse zu hinterlassen, um Ihnen die Rechnung zusenden zu können. Alle unsere Preise sind Netto-Preise & beinhalten 8% Mehrwertsteuer.

Zahlungskonditionen

Unsere Leistungen sind innert 14 Tagen netto, zahlbar.

Gästezahl

Sollten sich in der Personenzahl Änderungen ergeben, sind wir Ihnen für eine sofortige Benachrichtigung dankbar. Die 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Gästezahl ist massgebend für die Mindest-Rechnungsstellung. Besten Dank für Ihr Verständnis.

Menuauswahl

Aus Qualitäts-Gründen bitten wir Sie, sich auf ein Menu zu einigen, ausgenommen sind vegetarische und Diät-Menüs.

Zusatzleistungen die wir Ihnen kostenlos offerieren

- Freier Eintritt in unser Dancing, auf Wunsch eine eigene Bar (ab 50 Personen)
- Direkter Zugang vom Saal in unser Dancing
- Falls benötigt Beamer, Hellraumprojektor und Leinwand
- Ausreichend Gratis-Parkplätze