

## Menüvorschläge

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus. Wir freuen uns, Ihnen unsere Menüvorschläge für Gesellschaften ab 15 Personen vorstellen zu dürfen.

Sie finden darin eine Auswahl an mehrgängigen Menüs, die wir bereits für Sie zusammen gestellt haben. Wir hoffen, dass Ihnen unser Angebot zusagt. Selbstverständlich steht es Ihnen frei, an allen offerierten Menüs Änderungen entsprechend Ihren Wünschen vorzunehmen. Lassen Sie sich Zeit, und fragen Sie uns ganz unverbindlich, wir beraten Sie gerne.

Falls Sie es wünschen, besorgen wir für Sie gerne den passenden Blumenschmuck (zum Lieferantenpreis). Gerne unterstützen wir Sie bei der Planung und Durchführung Ihres Anlasses. Es liegt uns viel daran, Ihre Wünsche zu realisieren.

Wenn Sie Fragen haben, rufen Sie uns bitte an. Wir würden uns sehr freuen, Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen.

Urs Leuenberger  
Betriebsleiter



## Apéro

### **kalt**

- *Salzgebäck à discretion (Erdnüssli, Salzstängeli, Pommes Chips)* 1.60/Pers.
- *Gemüsedipp mit 3 verschiedenen Saucen (für 6 Personen)* 22.00/Platte
- *Grillgemüse Mediterran* 3.80/100 g
- *Marinierte Oliven* 6.80/100 g
- *Melonenschnitt* 1.50/Stück
- *Melonenschnitt mit Rohschinken* 5.00/30g
- *Crêperoulade mit Rauchlachs und Frischkäse* 2.20/Portion
- *Involtini Caprese - Mozzarella-Roulade mit getrockneten Tomaten* 2.40/Stk
- *Teufelshörnli – Paprika mit Frischkäse gefüllt* 2.40/Stk
- *Spedini mediterrani – Spiesschen mit Oliven, Balsamico-Zwiebeln und Mozzarella* 4.90/Stk

### **warm**

- *Scampi Provencale – mit Kräuter* 2.40/Stk
- *Scampi-Spiess Toskana* 3.50/Stk
- *Hähnchen-Spiess Yakitori, mit Chili gegart* 2.50/Stk
- *Mini Frühlingsrollen mit Gemüse und Sweet Chilisauce* 1.50/Stk

### **Crostini**

- *mit Rauchlachs* 3.20/Stk
- *mit Büffelmozzarella und Tomatentartar* 3.20/Stk
- *mit Zucchini und Knoblauch* 3.00/Stk
- *mit Crevetten* 4.20/Stk
- *mit Oliven Tapenade* 3.20/Stk
- *mit Rindstartar* 4.20/Stk
- *mit Gorgonzola-Mousse* 3.20/Stk

### **Feine Canapés**

- *mit Bündner Rohschinken .* 4.70/Stk
- *mit Rindstartar* 4.70/Stk
- *mit schottischem Rauchlachs* 4.70/Stk
- *mit Gemüsetartar* 4.20/Stk
- *mit Thon* 4.50/Stk
- *mit gehacktem Ei* 4.20/Stk

## Apéro Variante 2

---

- *Rohschinken (Schweiz)*
- *Crostini misti*
- *Gemüsedipp*
- *Oliven*

16.00 pro Person

## Apéro Variante 3

---

- *Fleischplatte (Schweiz)*
- *Käseplatte*
- *Eier*
- *Essiggurken*
- *Brot*
- *Butterzopf*

21.00 pro Person

## Apéro Variante 4

---

- *Marinierte Riesencrevetten*
- *Crostini misti*
- *Melone mit Rohschinken (Schweiz)*
- *Pouletspiessli (Schweiz)*
- *Hackfleischbällchen (Schweiz)*
- *Champignon im Speckmantel (Schweiz)*

23.00 pro Person

## Apéro Riche Variante 5

---

- *Crostini misti*
- *Rauchlachs*
- *Marinierte Riesencrevetten*
- *Grillgemüse*
- *Champignon im Speckmantel (Schweiz)*
- *Melone mit Rohschinken (Schweiz)*
- *Zitronenrisotto*
- *Pouletspiessli*

32.00 pro Person

## Apéro Riche DELUXE

---

- *Saisonales Süsschen*
- *Scampi Provencale – mit Kräuter*
- *Scampi-Spiess Toskana*
- *Hähnchen-Spiess Yakitori, mit Chili gegart*
- *Mini Frühlingsrollen mit Gemüse und Sweet Chilisauce*
- *Grillgemüse Mediterran*
- *Melonenschnitt mit Rohschinken*
- *Teufelshörnli – Paprika mit Frischkäse gefüllt*
- *Crêperoulade mit Rauchlachs und Frischkäse*
- *Spedini mediterrani – Spiesschen mit Oliven, Balsamico-Zwiebeln und Mozzarella*
- *mit Oliven Tapenade*
- *mit Rindstartar*
- *mit Gorgonzola-Mousse*
- *Limettenrisotto mit Pistazien*
- *drei verschiedene Minidesserts*

48.00 pro Person

## Menu 1 78.00

---

*Kalbfleischterrinen mit Morcheln serviert mit einem Feigenchutney und Waldorfsalat* 16.50

\*\*\*

*Geschäumtes Rieslingsüppchen Süsschen* 7.50

\*\*\*

*Rindsfilet Tournedos serviert mit einem kräftigen Barolojus Gemüse garnitur und Tagliatelle* 45.00

\*\*\*

*Panna Cotta begleitet von einem Himbeercoulis* 9.00

## Menu 2 65.00

---

*Hausmarinierter Graved Lachs serviert mit einem Dillsenf, dazu Butterbrioche* 16.50

\*\*\*

*Bündner Gerstensuppe* 9.50

\*\*\*

*Rosa gebratenes Roastbeef mit einer Bearnaise Sauce serviert mit Gemüse und Kartoffelgaletten* 29.50

\*\*\*

*Weisse Schokoladenmousse mit im Riesling gekochten Birnenschnitzen* 9.50

## Menu 3 59.00

---

*Bunter Blattsalat an einem Haselnussdressing serviert mit Streifen von mit Sesam gebratenen Felchenfilets* 12.50

\*\*\*

*Tomatensuppe mit Gin und Basilikum* 8.00

\*\*\*

*Schweinssteak an einer sämigen Kräuterrahmsauce serviert mit Gemüse und Risotto* 27.50

\*\*\*

*Parfait mit Grand Marnier serviert mit einer Orangensauce* 11.00

## Menu 4 75.50

---

*Gebratene Entenleber auf einem Rahmlauch* 16.00

\*\*\*

*Consommé Royale* 8.50

\*\*\*

*Kalbssteak serviert mit einer Morchelsauce Gemüse garnitur und Butterreis* 43.50

\*\*\*

*Panna Cotta mit Himbeercoulis* 7.50

## Menu 5 49.00

---

*Bunter Blattsalat mit Speckwürfel und Croûtons* 9.00

\*\*\*

*Bouillon mit Flädli* 6.50

\*\*\*

*Brasato al Barolo serviert mit Gemüse und Risotto* 25.00

\*\*\*

*Brönnti Crème mit Vanilleglace* 8.50

## Menu 6 49.50

---

*Bunter Blattsalat an einem Hausdressing* 7.50

\*\*\*

*Geschäumte Rieslingsuppe mit Croûtons* 7.50

\*\*\*

*Schweinsschnitzel „Saltimbocca“ serviert mit Gemüse und Risotto* 27.00

\*\*\*

*Crème Caramel* 7.50

## Menu 7 67.00

---

*Bunter Salat mit Streifen vom Mostbröckli an einer Kräutervinaigrette* 11.00

\*\*\*

*Petersiliencrèmesuppe mit Sauerrahm und einer Lachsrose aus mariniertem schottischem Lachs* 12.50

\*\*\*

*Schweinskarreebraten an einer leichten Pommery-Senfsauce serviert mit Gemüse garnitur und Tagliatelle* 32.50

\*\*\*

*Parfait „Marie Brizard“ serviert mit einem Aprikosencoulis, Schlagrahm und Orangetuille* 11.00

## Menu 8 56.00

---

*Sämige Kartoffel-Lauchsuppe* 7.00

\*\*\*

*Frische Blattsalate mit Sprossen und Kernen* 7.50

\*\*\*

*Gebratene Entenbrust in feiner Honigkruste, angerichtet in Orangensauce, Safranreis und Gemüse* 32.00

\*\*\*

*Dunkles Schokoladenmousse mit im Riesling gekochten Birnenschnitzen* 9.50

## Ämmitaler Menü 45.00

---

*klare Kraftbrühe mit Brotwürfeli* 8.00

\*\*\*

*Saisonsalat* 7.50

\*\*\*

*Ämmitaler Schnitzu - äs ankezarts Schwynsplätzli mit Hamme u verlofnem Ämmitaler Chäs Rotwysosse, Vrenelis Händöpfubitzli, Gmüesigs vom Pflanzplätz* 29.50

## Kalte Vorspeisen und Salate 7.50

---

*Blattsalat an unserem Hausdressing* 7.50

*Bunter Mischsalat mit Rucola* 9.00

*Verschiedene Blattsalate serviert mit Speckstreifen, Champignons und Brotcrouçons* 9.50

*Ceasar Salat, Eisbergsalat mit Parmesanspänen, Speckstreifen und Croutons* 11.50

*Tomatensalat mit Mozzarella* 11.00

*Nüsslisalat mit gebratenem Speck, Croutons und Ei (Oktober bis Februar)* 11.00

*Spargelsalat auf Chicco Rosso (März bis Mai)* 13.50

*Trockenfleischteller Bündnerfleisch, Rohschinken, Rohessspeck* 13.50

*Kalbfleischpastete mit Cumberlandsauce und Selleriesalat* 13.50

*Hausmarinierter Graved Lachs serviert mit einem Dillsenf begleitet von einem Salatbouquet an einem Himbeerdressing* 17.50

*Crêperoulade mit mariniertem Lachs gefüllt mit Kräuterfrischkäse serviert mit einem Salatbouquet an einem Hausdressing* 14.50

*Melonenschnitze mit Rohschinken (saisonal)* 13.50

*Geflügelterrinerne mit Cognac serviert mit kaltem Mediterranem Gemüse* 13.00

## Warme Vorspeisen

<i>Pilzpastetchen</i>	9.50
<i>Grüne und weisse Spargeln an einer Bärlauchrahmsauce (März bis Mai)</i>	12.00
<i>Gebratene Entenleber auf einem Rahmlauch</i>	18.00

## Suppen

<i>Rindsbouillon mit Gemüse</i>	6.00
<i>Rindsbouillon mit Käseschnittchen</i>	6.50
<i>Rindsbouillon mit Eierfäden und Peperoniwürfeln</i>	6.00
<i>Tomatensuppe mit Gin und frischem Basilikum</i>	6.50
<i>Karottencrèmesuppe</i>	6.50
<i>Kürbissuppe mit Kräuterfrischkäse mit Rosa Pfeffer (Oktober bis Februar)</i>	7.50
<i>Geschäumtes Rieslingsüppchen</i>	7.50
<i>Spargelcrèmesuppe (März bis Mai)</i>	7.50

## Erfrischendes als Zwischengang

<i>Zitronensorbet mit rotem Wodka</i>	7.00
<i>Zwetschensorbet mit Vielle de Prune</i>	7.00
<i>Apfelsorbet mit Calvados</i>	7.00
<i>Grapefruitesorbet mit Campari</i>	7.00

## Fisch

<i>Gebratenes Felchenfilet serviert mit Olivenkaviar und Safranreis</i>	Vorspeise 16.00 Hauptgang 28.50
<i>In Butter gebratene Felchenfilets nach Müllerinnen Art serviert mit Salzkartoffeln und Spinat</i>	Vorspeise 16.00 Hauptgang 28.50
<i>Gebratenes Eglifilets auf einem Lauchbeet Salzkartoffeln</i>	Vorspeise 18.00 Hauptgang 32.00
<i>Pochierte Eglifilets an einer Kräuterrahmsauce Butterreis</i>	Vorspeise 18.00 Hauptgang 32.00
<i>Pochiertes Seezungen-Lachsrollchen an einer Champagnersauce serviert mit Reis</i>	Vorspeise 21.00 Hauptgang 36.00

## Vegetarisches

<i>Gemüsespiess mit Quorn serviert mit einem Safranreis und Parmesanchip</i>	21.00
<i>Zucchetti-Piccata auf einem Weissweinsrisotto und Tomatencoulis</i>	23.50
<i>gebratener Weichkäse auf einer roten Peperonisauce, Nudeln und Gemüse</i>	21.00
<i>grünes Gemüsecurry serviert mit Basmatireis</i>	19.50
<i>Tagliatelle mit Steinpilzen und frischem Schnittlauch</i>	23.50

## Fleischgerichte

---

### Rindfleisch

*Rindsschmorbraten nach Grossmutter's Art  
mit Champignons und Silberzwiebeln, dazu Kartoffelstock* 27.00

*Rindsgeschnetzeltes an einer Paprika-Rahmsauce  
serviert mit Tagliatelle* 21.50

### Kalbfleisch

*Kalbsschulterbraten an einem Thymian-Jus  
serviert mit Weissweinsrisotto und Gemüse garnitur* 24.30

*Saftiges Kalbsschnitzel an einer Pfefferrahmsauce  
Butterreis und Gemüse garnitur* 35.00

*Kalbsfilet-Médaille an einer Morchelrahmsauce  
serviert mit einer Gemüse garnitur und Tagliatelle* 52.00

### Schweinefleisch

*Schweinehalsbraten mit Rosmarin  
serviert mit Bratkartoffeln, Gemüse* 19.50

*Schweinspiccata „Milanaise“ an Tomatensauce  
serviert mit Spaghetti* 23.50

*Schweinsfilets – Medaillon  
an einer Waldpilzsauce serviert mit Tagliatelle und Gemüse* 29.50

## Lamm

*Lammnierstücke in der Kräuterkrust rosa gebraten  
Rosmarinkartoffeln und Gemüse garnitur* 28.00

*Lammkarree im Rosmarinhonig  
mariniert serviert mit einem Portweinjus, begleitet von einer  
Gemüse garnitur und Bratkartoffeln* 38.00

## Geflügel

*Pouletgeschnetzeltes an einer pikanten Curry – Kokossauce  
serviert im Reisring mit einer frischen Früchte garnitur* 21.80

*Gebratenes schweizer Pouletbrüstchen  
an einer Weissweinsauce serviert mit Pilaw-Reis* 27.00

*Perlhuhnbrüstchen an einer Kräuterrahmsauce serviert mit  
Gemüse und Risotto* 29.50

*Gebratene Maispouardenbrust an einer Zitronen-Rosmarinkruste  
serviert mit einem Ratatouille und Butterreis* 29.50

## Desserts

---

<i>Frischer Fruchtsalat</i>	8.50
<i>Frischer Fruchtsalat mit einer Kugel Vanilleglace</i>	10.00
<i>Crème Caramel</i>	7.50
<i>Brönnti Crème mit Vanilleglace</i>	8.50
<i>Dunkles Schokoladenmousse mit im Riesling gekochten Birnenschnitzen</i>	9.50
<i>Panna Cotta begleitet von einem Himbeercoulis</i>	9.00
<i>Nougatparfait serviert mit Schlagrahm und Schokoladensauce</i>	11.00
<i>Parfait mit Grand Marnier serviert mit einer Orangensauce</i>	11.00
<i>Parfait „Marie Brizard“ serviert mit einem Aprikosencoulis, Schlagrahm und Orangetuille</i>	11.00
<i>Auswahl an drei Mini-Desserts</i>	11.00
<i>Käseplatte pro 100g mit Garnituren</i>	7.00
<hr/>	
<i>kalte Platte gemischt mit Aufschnitt, Schinken, Salami, Rohessspeck, Rohschinken, Bündnerfleisch und Garnitur</i>	100gr. 8.00

## Weisswein/Prosecco

---

### Schweiz

<i>Bern, Johanniter Sélection Lac de Bienne Martin Hubacher, Johanniterkellerei, Twann Traubensorte: Chasselas</i>	43
<i>Wallis, Chardonnay du valais AOC « La Guérite » Chardonnay / Maurice Gay / Wallis</i>	49
<i>Schaffhausen, Riesling x Sylvaner AOC Thayngen WeinStamm, Thayngen Traubensorte: Riesling x Sylvaner</i>	49
<i>Wallis, Heida/Päien AOC Le Rhyton d'Or Jean-Jacques Défayes, Leytron Traubensorte: Heida/Päien</i>	59
<i>Neuchâtel, Pinot Gris AOC Cave la Béroche, St. Aubin Traubensorte: Pinot Gris</i>	49

### Italien

<i>Prosecco di Valdobbiadene DOCG, La Riva dei Frati Marisa &amp; Francesco Adami, Cornuda Traubensorte: Gerla (Prosecco)</i>	49
<i>Ein frischer und feinfruchtiger Prosecco, der dank seiner Lebendigkeit und feinen Nuancen ideal zum Apéro passt.</i>	
<i>Friaul, Sauvignon blanc IGT Venezia Giulia Azienda Agr. Di Lenardo, Ontagnano Traubensorte: Sauvignon blanc</i>	45

### Spanien

<i>Rueda DO "Palacio de Bornos" Traubensorte: Verdejo</i>	42
---	----

Rotwein

S c h w e i z

Bern, Johanniter Pinot Noir AOC Twann 52

*Martin Hubacher, Twann*

*Traubensorte: Pinot Noir*

Genf, Gamaret AOC Dardagny 52

*Domaine Les Hutins, Dardagny*

*Traubensorte: Gamaret*

Tessin, Merlot Prà Rosso DOC 45

*I vini di Guido Brivio, Mendrisio*

*Traubensorte: Merlot*

Wallis, Cornalin du Valais AOC, Grand Métral 49

*Domaine Provins, Madelaine Gay, Sion*

*Traubensorte: Cornalin*

Wallis, Humagne Rouge du valais AOC "Les Mazots" 49

*Humagne Rouge / Maurice Gay / Wallis*

I t a l i e n

Zizzolo Bolgheri Rosso DOC 52.5

*Le Fornacelle, S. & S. Billi, Bolgheri*

*Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Merlot*

„Uccelliera“ Brunello di Montalcino DOCG 73

*Sangiovese / Toskana*

Amarone della Valpolicella DOC 73

*Corvina, Rondinella, Molinara / Domini Veneti*

Barbera Piemonte DOC "Briccotondo" 44

S p a n i e n

Rioja, Rioja Emperatriz Reserva DO 69

*Finca La Emperatriz, Casallareina, La Rioja-Alta*

*Traubensorte: Tempranillo, Garnacho*

Villacampa Roble DO 49

*Cepas y Bodegas, Valladolid*

*Traubensorte: Tempranillo*

Mallorca, Petite Som V.t.M Negre 58

*Galmés i. Ribot, Santa Margalida, Pla i Llevant*

*Traubensorte: Callet, Fogoneu, Cab.- Sauv. Merlot, Shiraz*

## Ihr Anlass ist unsere Herausforderung

Die **Grösse der Portion** und der Preis für die einzelnen Gerichte sind so berechnet, dass Sie einem 3-Gang-Menü entsprechen (z.B. Salat, Hauptgang, Dessert)

Bei allen **Rohstoffen** legen wir Wert auf Qualität.

**Kalbfleisch** ist ausschliesslich Schweizer Qualität.

**Rindfleisch** beziehen wir mit Vorliebe aus der Schweiz, den USA und Australien

**Schweinefleisch** ist ausschliesslich Schweizer Qualität

**Lammfleisch** beziehen wir in der Schweiz, Australien, Neuseeland und Schottland

Gerne bereiten wir Ihnen auch **Kindermenüs** zu. Bitte teilen Sie uns mit, wie viele Kinder an Ihrem Anlass teilnehmen und in welchem Alter sie sind. Kinder ab 12 Jahren werden in Bezug auf das Menü wie Erwachsene betrachtet.

**Vegetarische Menüs** bieten wir Ihnen selbstverständlich auch an. Dabei sind Menüs mit oder ohne Fisch möglich. Gerne machen wir Ihnen bei einem persönlichen Gespräch einige Vorschläge.

Damit wir Ihren Anlass **professionell Planen** können, sind wir Ihnen dankbar, wenn Sie uns das Menü bis 2 Wochen vor dem Anlass bekanntgeben können. Für eine **Menübesprechung** nehmen wir uns auf **telefonische Voranmeldung** gerne Zeit.

Gerne unterbreiten wir Ihnen auch den passenden **Weinvorschlag** aus unserem Sortiment, oder organisieren Ihnen den entsprechenden Wein bei unseren Lieferanten. Nehmen Sie dazu frühzeitig mit uns Kontakt auf.

Haben Sie für Ihren Anlass **Musik** vorgesehen dann teilen Sie uns das bitte mit.

Falls Sie eine **Produktion** oder **Ansprachen** vorsehen, erleichtert ein Ablaufplan unsere Arbeit und Sie haben die Gewähr, den richtigen Gang zur gewünschten Zeit einnehmen zu können.

Wir bitten Sie, uns die **Teilnehmerzahl spätestens 48 Stunden** vor Beginn Ihres Anlasses mitzuteilen, damit wir Einkauf, Produktion und Einsatz der Mitarbeiter richtig planen können. Wir erlauben uns, die zuletzt von Ihnen gemeldeten Teilnehmerzahlen zu verrechnen.

Wenn Sie länger als der üblichen **Polizeistunde** von 00.30 Uhr feiern möchte, teilen Sie uns dies mit. Gerne beantragen wir für Sie falls nötig eine Verlängerung. Diese kann in unserem Haus um maximal 2 Stunden bis 02.30 Uhr verlängert werden. Dafür verrechnen wir Ihnen **pro ½ Stunde CHF 50.00** für Personalunkosten.

**Hochzeitstorten** und **Spezialtorten** besorgen wir Ihnen gerne zum Einstandspreis. Für den Service berechnen wir Ihnen pro Gedeck CHF 2.00 wenn sie als zusätzliches Dessert vorgesehen ist, und CHF 5.00 wenn die Torte als Dessert gedacht ist.

## Anlasscheckliste

Kontaktadresse	Name und Vorname	
	Adresse	
	PLZ / Ort	
	Telefon	
	E-Mail	
Anlassdatum		Ankunftszeit
Anzahl Erwachsene		Anzahl Kinder unter 12 Jahren

Apéro

Weisswein

Orangensaft

Tomatensaft

Prosecco

Champagner

Früchtebowle (ohne Alkohol)

Apérohäppchen gemäss unseren Vorschlägen

andere

## Menü aus Bankettvorschläge

Vorspeise	<input type="text"/>
Suppe	<input type="text"/>
Vorspeise warm	<input type="text"/>
Hauptgang	<input type="text"/>
Vegetarisch	<input type="text"/>
Dessert	<input type="text"/>

Kindermenüs  Bankettmenü kleine Portion (zum ½ Preis)  
 spezielles Kindermenü

Getränke  Rhäzünser Mineralwasser Liter  Süssgetränke  
 Evian Mineralwasser ohne Co2 Liter  Bier  
 Weisswein   
 Rotwein   
 wir wünschen eine Weinempfehlung  
 anderer Wunsch

nach dem Essen  Kaffee  Spirituosen

Tischordnung  Steh-Lunch / Steh-Apéro  Lange Tafel bis 30 Personen  
 8er Tische  10er Tische  
 Stehtische  andere

Blumendekoration  wird selber organisiert  
 übliche Tischdekoration des Hauses

Menükarte  ja, kostenlos von unserem Betrieb  
Text / Überschrift:   
 keine Menükarte  
 wir bringen unsere eigene Menükarte mit

Unterhaltung: Bitte orientieren Sie uns über Ihre allfälligen Unterhaltungsprogramme und Ansprachen und auch den ungefähren Zeitrahmen den Sie bei uns verbringen möchten.

Bezahlung:  Bar, Maestro, Kreditkarte, Postkart  
 gegen Rechnung Rechnungsadresse:

Damit Sie sorglos feiern können, kümmern wir uns um die Details. Die obenstehende Checkliste ist bei der Planung sehr hilfreich. Dürfen wir Sie bitten, diese zu Ihrer Menubesprechung bei uns mitzubringen oder sie uns vorgängig zu schicken.