

# Menüvorschläge für Ihre Feier

«Die einfache Küche ist die schwierigste, wir pflegen sie täglich»



Mindestbestellung pro Teller 15 Personen

Preise in Schweizer Franken inkl. 7,7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

## Menü- Ideen zum selbst zusammenstellen

### Vorspeisen

- Gemischter Salat an französischem Dressing 13.00
- Grüner Salat an italienischem Dressing 10.00
- Saisonales Salatbouquet mit lauwarmen Pilzen 16.00
- Carpaccio vom geräucherten Oberländer Mozzarella 13.00
- Carpaccio von Seeforelle und Zander an Olivenöl 22.00
- Marinierte Zürichsee- Felchenfilets „Escabeche“ 16.00
- Carpaccio vom Bündner Rindsfilet 19.00

### Suppen

- Bouillon mit Flädli 10.00
- Kartoffelschaumsuppe mit Lauch 10.00
- Rüblischaumsuppe 10.00
- Saisonale Pilz-Crèmesuppe 14.00
- Pikante Fischsuppe mit regionalen Fischfilets 14.00

### Warme Vorspeisen

- Weisswein-Risotto mit Saisonpilzen 14.00
- Angebratenes Tartar von der Lachsforelle, mit Sauerrahm und Kräutersalat 17.00

### Hauptgänge

### Vegetarisch

Tessiner Risotto aus dem Maggia Delta mit Kräutern,  
getrockneten Tomaten und gebratenen Pilzen 29.00

Saisonpilze an Kräuterrahmsauce und Kartoffelpüree 29.00

**Zusätzliche vegetarische Gerichte empfehlen wir Ihnen  
gerne aus unserem saisonalen Angebot**

### Fisch

Filets von der Zürichsee- Felche auf Räuschlingschaum-Sauce  
mit Salzkartoffeln und Blattspinat 39.00

Filets von der Oberländer Lachsforelle auf Safranrisotto  
mit confierten Tomaten und glasierten Kefen 36.00

**Mindestbestellung pro Teller 15 Personen**

**Preise in Schweizer Franken inkl. 7,7 % MwSt.**

**Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar**

**Menü- Ideen zum selbst zusammenstellen**

Fleisch

In Blauburgunder geschmorte Rindsschulter  
mit Kartoffelstock und Gemüse 39.00

Savogniner Rindsfilet am Stück gebraten, mit Blauburgunder- Balsamico- Jus,  
Berynkartoffeln und Gemüse 49.00

Entrecôte am Stück rosa gebraten, an Merlotreduktion und Sauce Bernaise  
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet 44.00

Glasierte Kalbsschulter an Rosmarin-Jus  
mit Risotto und Ofengemüse 39.00

Kalbsrücken am Stück im Ofen gebraten, Morchelrahmsauce,  
frische Nüdeli und Gemüse garnitur 47.00

Bündner Schweinsfilet im Speckmantel mit Gemüserisotto und Rotweinjus 39.00

Aargauer Trutengeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Butternüdeli und Gemüse 29.00

Dessert

Panna Cotta auf Beerensauce 12.00

Karamelköppli mit Rahm 10.00

Frischer Fruchtsalat mit Glacé 12.00

Saisonale Dessert Degustation 16.00

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleglacé im Krokant- Mantel 14.00

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanilleglacé 14.00

Mindestbestellung pro Teller 15 Personen

Preise in Schweizer Franken inkl. 7,7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

## Menüvorschläge

### Für Klassentreffen und Seniorenausflüge

Grüner Salat an italienischem Dressing 10.00

Aargauer Trutengeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Butternüdeli und Gemüse 29.00  
oder

Glasierte Kalbsschulter an Rosmarin-Jus  
mit Ofenkartoffeln und Marktgemüse 39.00

Karamelköppli mit Rahm 10.00

### Für Familienfeiern und Jahresessen

Saisonales Salatbouquet mit lauwarmen Pilzen 16.00

In Blauburgunder geschmorte Rindsschulter  
mit Stampfkartoffeln und Wurzelgemüse 39.00  
oder

Kalbsrücken am Stück im Ofen gebraten, Morchelrahmsauce,  
frische Nüdeli und Gemüse garnitur 47.00

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanilleglacé 14.00

### Für Jubiläum oder Hochzeit

Carpaccio von Seeforelle und Zander an Olivenöl 22.00

Saisonale Pilz-Crèmesuppe 14.00

Savogniner Rindsfilet am Stück gebraten, mit Blauburgunder- Balsamico- Jus,  
Berynkartoffeln und Gemüse 49.00  
oder

Entrecôte am Stück rosa gebraten, an Merlotreduktion und Sauce Bernaise  
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet 44.00

Saisonale Dessert Degustation 16.00

### *Liebe Gäste*

*Selbstverständlich entwickeln wir für Sie am liebsten  
ein massgeschneidertes Angebot, ganz nach Ihrem Budget, nach Ihren Vorlieben und  
saisonal abgestimmt.*

Mindestbestellung pro Teller 15 Personen

Preise in Schweizer Franken inkl. 7,7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar