

***** HOTEL
RESTAURANT
BAR**



Gasthof Hirschen

BANKETT-ANGEBOT

2017



**WIR BEDANKEN UNS FÜR IHR INTERESSE
AN UNSEREM GASTHOF HIRSCHEN
UND FREUEN UNS SCHON HEUTE
SIE BEGRÜSSEN ZU DÜRFEN!**

UNSERE TIPPS FÜR DIE PERFEKTE VORBEREITUNG IHRES ANLASSES

1. Stellen Sie sich Ihr Lieblingsmenu zusammen

Unsere Bankett-Dokumentation ist eine Ideen-Sammlung, die Sie bei der Zusammenstellung Ihres persönlichen Menus unterstützen soll.

Ob Sie ein fertiges Menu wählen, oder sich Ihr eigenes Menu zusammenstellen, Elisabeth Bader Keller berät Sie gerne.

2. Gerichte und Hauptgänge

Unsere Menus sind für durchschnittliche Esser berechnet.

Für sehr gute Esser empfehlen wir Ihnen den Nachservice der Beilagen zu bestellen. Dies bei 3- und 4-Gang-Menüs.

3. Spezialgerichte für Vegetarier, Allergiker usw.

Fleischlose Gerichte sind meist für einzelne Gäste gewünscht.

Aus diesem Grund haben wir auf unserer Speisekarte im Restaurant, eine saisonal angepasste Auswahl zur Verfügung.

4. Probeessen

Wünschen Sie ein Probeessen, ist dies jederzeit möglich.

Dazu benötigen wir Ihre Reservation mindestens 3 Tage im Voraus.

5. Weine / Getränke

Unsere vielseitige Bankett-Weinkarte zeigt Ihnen viele schöne Weinangebote.

Für mitgebrachte Weine verrechnen wir Ihnen das Zapfengeld.

Pro 75cl Flasche 25.00 / pro 150cl Flasche 45.00.

Lassen Sie sich von uns beraten.

Pro Liter „Hahnenwasser“ in der Karaffe serviert verrechnen wir 5.00.

6. Reservations-Bedingungen für Bankette

Auf der nachfolgenden Seite finden Sie „das Kleingeschriebene“.

Bitte lesen Sie dies gut durch und unterzeichnen Sie zur Bestätigung Ihrer definitiven Reservation/Bestellung unseren Vertrag auf der letzten Seite.

Herzlichen Dank!

7. Rauchen

In unserem Gasthof ist Gesetzes wegen absolutes Rauchverbot.

Gerne richten wir Ihnen im Freien einen Stehtisch für Raucher ein.

Wir danken für Ihr Verständnis.

8. Preise / Kalkulation

Unsere Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt. und sind unverbindlich.

Sind im laufenden Jahr preisliche Anpassungen erforderlich,

sind wir gezwungen, diese anzugleichen.

RESERVATIONS-BEDINGUNGEN FÜR BANKETTE

1. Bankette / Saalmiete

Ob Familienanlass, Klassenzusammenkunft, Hochzeit oder Firmenanlass, die Räumlichkeiten stellen wir Ihnen für Ihr Bankett generell gratis zur Verfügung. Bei Banketten im Hirschenkeller mit weniger als 25 Erwachsenen verlangen wir eine Raummiete von 300.00. Für Apéritifs in einem separaten Raum wird eine Raummiete verrechnet (nach Absprache). Für Seminare und Sitzungen verlangen Sie bitte unsere detaillierten Unterlagen.

2. Menuauswahl und garantierte Teilnehmerzahl

Um Ihren Anlass in jeder Beziehung optimal organisieren und vorbereiten zu können, bitten wir Sie uns Ihre Wünsche für das Menu und die Getränke mindestens 14 Tage vor dem Anlass mitzuteilen. Spätestens 48 Stunden vor Ihrem Anlass erwarten wir von Ihnen die genaue Teilnehmerzahl, welche dann auch für die Verrechnung verbindlich ist. Wir sind darauf vorbereitet, in Ausnahmefällen bis zu 5% mehr Gäste zu verpflegen, wobei wir in diesem Falle die effektive Anzahl Essen in Rechnung stellen.

3. Wichtige Informationen über Details

Wir verrechnen nach effektiv genutzten Zusatz-Dienstleistungen. Bitte stören Sie sich nicht an einer sogenannten Kleinigkeit, doch nicht jeder Gast muss oder sollte an einer Gesamtlösung mitbezahlen.

Hirschen-Menukarten

Werden Ihnen für Menus ab 70.00 kostenlos geschrieben und gedruckt. Für Menus unter diesem Preis verrechnen wir einen Unkosten-Beitrag von 1.50 pro Karte.

CD-Player

Die Benutzung des CD-Players kostet 30.00.

Cheminée-Feuer

Ein gemütliches Cheminée-Feuer im Hirschenkeller kostet 30.00.

Stühle mit Hussen

Für unsere Stühle mit festlichen weissen Hussen verrechnen wir 12.00.

Gabelgeld

Für mitgebrachte Torten ist pro Person 4.50.

Kerzen / Blumen

Die Kerzen auf den Tischen bieten wir Ihnen kostenlos an. Gerne bestellen wir für Sie auch die Blumen. Beachten Sie bitte, dass wir Ihnen sowohl die Mehrwertsteuer wie auch einen kleinen Unkostenbeitrag verrechnen müssen.

4. Verlängerung und Nachtzuschläge

In unserem Betrieb ist um 24.00 Uhr Polizeistunde (Service-Schluss und verlassen des Raumes).

Falls Sie Ihren Anlass länger planen, werden wir Ihnen dies in Rechnung stellen.

Die Mehrkosten beinhalten die Verlängerung und den Nachtzuschlag für das Personal.

bis 20 Teilnehmer von 24.00 - 01.00 Uhr 200.00

ab 20 Teilnehmer von 24.00 - 01.00 Uhr 250.00

jede weitere Stunde 250.00

5. Spezialpreise für Hotelzimmer

Ab 5 Hotelzimmer gewähren wir am Wochenende einen Rabatt von 10%. Die Preise verstehen sich pro Zimmer/Tag inkl. MwSt., exkl. Frühstück und City Tax.

APÉRITIFS

DER GELUNGENE APÉRITIF BEINHALTET NICHT NUR GETRÄNKE, SONDERN AUCH SPEISEN.
LASSEN SIE SICH INSPIRIEREN!.

APÉRITIF- UND COCKTAIL-HÄPPCHEN

SALZNÜSSLI UND CHIPS, PRO PERSON	2.00
HAUSGEMACHTES BLÄTTERTEIGGEBÄCK, PRO PORTION (4 STK.)	6.00
MINI PASTETLI GEFÜLLT MIT FRISCHKÄSEMOUSSE, 1 STK.	2.20
CHERRYTOMATEN-MOZZARELLA-SPIESSLI MIT PESTO, 1 STK.	2.50
BRUSCHETTA MIT TOMATEN, 1 STK.	3.20
GEMÜSE-DIPP MIT SAUERRAHMSAUCE, PRO PORTION (120G)	8.50
RINDSTATAR AUF OLIVENBROTTOAST, 1 STK.	4.00
HOBELKÄSE, PRO PORTION (40G)	5.00
MINI-SANDWICH (Ø4 CM) GEFÜLLT MIT: SCHINKEN, SALAMI UND FRISCHKÄSE, 1 STK.	3.50
BÜNDNERFLEISCH, RAUHLACHS UND ROHSCHINKEN, 1 STK.	4.50
MINI GEMÜSE-FRÜHLINGSROLLEN MIT SÜSS-SAUERER CHILISAUCE, 1 STK.	2.00
MEAT BALLS MIT COCKTAIL-SAUCE, 1 STK.	2.50
MINI CHÄS-CHÜECHLI, 1 STK.	1.50
MINI SCHINKEN-GIPFELI, 1 STK.	2.50
RASSIGE PARTY-POULETFLÜGELI, 1 STK.	2.50
MINI PIZZETTE, 1 STK.	2.00
GEBRATENE KREVETTE IM LÖFFEL SERVIERT, 1 STK.	3.50
LACHSTOAST HALBIERT, 1 STK.	4.00

**WIE WÄRS MIT EINEM GELUNGENEN APÉRO RICHE?
BITTE ERKUNDIGEN SIE SICH NACH UNSEREM INDIVIDUELLEN ANGEBOT.**

VORSPEISEN

GEBRATENE RIESENKREVETTEN

IN KRÄUTER-KNOBLAUCH-ÖL MIT MARINIERTEM BLATTSALATBOUQUET 19.50

HAUSGEBEIZTER GRAVED LACHS

MIT DEN KLASSISCHEN GARNITUREN,
FENCHELSALAT UND TOAST 18.50

RINDS-CARPACCIO

MIT PARMESAN-HOBEL, MARINIERTEM BLATTSALATBOUQUET,
BUNTEM PFEFFER UND FLEUR DE SEL 19.00

RINDS-TATAR

(MILD, MITTEL SCHARF, SCHARF)

MIT OLIVEN, KAPERN, SAUERGEMÜSE UND ZWIEBELRINGEN 18.50

VORSPEISENBUFFET

(AB 20 PERSONEN)

BÜNDNERFLEISCH, COPPA, PIKANTER SALAMI UND GERÄUCHERTES RINDFLEISCH,
TERRINE, MELONE MIT ROHSCHINKEN,
GANZER POCHIERTER LACHS MIT PUMPERNICKEL UND MEERRETTICHSCHAUM,
6 VERSCHIEDENE GEMÜSE- UND BLATTSALATE, TOMATEN-MOZZARELLA-SALAT
ALS GARNITUR: ANTI-PASTI-GEMÜSE 25.00

SALAT-VARIATIONEN

BUNTER BLATTSALAT 8.00

GEMISCHTER SALAT 9.50

TOMATEN-MOZZARELLA-SALAT

MIT PINIENKERNEN, RUCOLA, ACETO-BALSAMICO UND PESTO-GENOVESE 15.50

BLATTSALAT-BOUQUET MIT LAUWARMEN MISCHPILZEN

AN DELIKATEM SHERRY-DRESSING 15.00

BLATTSALAT „HIRSCHEN“

MIT BUNTEN LINSEN, GEBRATENEM SPECK UND EIERWÜRFELCHEN 12.00

SUPPEN

HAUSGEMACHTE RINDSKRAFTBRÜHE

MIT KÄSE-SCHNITTCHEN 9.00

MIT FLÄDLI 9.00

MIT EIERSTICH 9.00

GEMÜSEBOUILLON

MIT GEMÜSEWÜRFELCHEN 8.00

GEMÜSE-CREMESUPPE

MIT KRÄUTERCROUTONS 9.00

SAFRAN-SCHAUMSUPPE

MIT JAKOBSMUSCHEL UND PASTIS-RAHM 12.50

BROCCOLI-CREMESUPPE

MIT GERÖSTETEN MANDELN 9.50

TOMATENSUPPE

MIT BASILIKUM-ÖL 10.00

KAROTTEN-ROSMARINSUPPE

MIT ORANGEN-CHIP UND KRÄUTER-FLEURON 10.00

**BITTE ERKUNDIGEN SIE SICH AUCH ÜBER SAISONALE VORSPEISEN- SALAT- UND SUPPEN ARRANGEMENTS.
WIR BERATEN SIE GERNE.**

IMBISS-ANGEBOT

TELLERGERICHTE

SCHWEINSSTEAK (200 G) MIT KRÄUTERBUTTER,
AUF SALATTELLER ODER MIT POMMES FRITES 32.00

HEISSER BAUERNSCHINKEN ODER HEISSER FLEISCHKÄSE
MIT BRATEN-SAUCE UND KARTOFFELSALAT
ODER IN DER KALTEN JAHRESZEIT, MIT KARTOFFELGRATIN 24.00/22.00

HIRSCHEN BRATWURST MIT ZWIEBELSAUCE
UND KNUSPRIGER RÖSTI 25.50

HIRSCHEN-TELLER
BÜNDNERFLEISCH, ROHSCHINKEN, SALAMI, KALTER KALBSBRATEN,
SCHINKEN, TERRINE, GARNIERT MIT HART- UND WEICHKÄSE
MIT KLEINEM SALAT 29.50
OHNE SALAT 24.50

POULETBRUST MARIE LOUISE
TRANCHIERTE AARGAUER POULETBRUST
GARNIERT MIT FRISCHEN FRÜCHTEN
SERVIERT AUF BUNTEM SALATTELLER 28.00

ZWIEBEL-KÄSE-TARTE
MIT BLATTSALATEN 17.00

GESCHMORTER RINDSFLEISCHVOGEL
MIT KARTOFFELSTOCK, ERBSEN UND KAROTTEN 23.00

„RIZ CASIMIR“
POULET-CURRY-RAHMGESCHNETZELTES
MIT BASMATI-REIS UND FRÜCHTESPIESS 28.00

HAUSGEMACHTER HACKBRATEN AN BRAUNER SAUCE
MIT SPIRALEN-TEIGWAREN ODER KARTOFFELSTOCK
UND GLASIERTES GEMÜSE 23.50

DESSERTS

FRISCHER FRUCHTSALAT

(SAISONALE FRÜCHTE WERDEN BERÜCKSICHTIGT)
NATUR, MIT KIRSCH ODER MIT RAHM 10.00/11.00

WEISSES KAFFEEMOUSSE

GARNIERT MIT ORANGENSAUCE UND ORANGENFILETS 11.50

TIRAMISU

ALS ORIGINAL MIT ESPRESSO, MARSALA UND AMARETTO
ODER JE NACH WUNSCH EIN SAISONALES FRÜCHTE-TIRAMISU
Z.B. ORANGE, ERDBEEREN & RHABARBER ETC. 11.00

FURTALER SÜSSMOST-CREME

PARFÜMIERT MIT ZIMT 9.50

HAUSGEMACHTER BLÄTTERTEIG-APFELSTRUDEL

IM WINTER MIT WARMER VANILLESAUCE
IM SOMMER MIT EINER KUGEL VANILLEGLACE 11.50

SORBETTELLER

MIT FRISCHEN FRÜCHTEN UND SAUCEN GARNIERT 13.50

DESSERTVARIATION

DREIERLEI KÖSTLICHE SAISONALE DESSERTS, GARNIERT,
AUF DEM TELLER ANGERICHTET 15.50

BUFFET „DESSERTTRAUM“

(AB 20 PERSONEN)

„EIN GENUSS FÜR AUGE UND GAUMEN“

WEISSES KAFFEEMOUSSE AUF ORANGENCOULIS, FRISCHER FRUCHTSALAT,
TIRAMISU, SCHOKOLADENMOUSSE, GEBRANNTES CREME, KARAMELLKÖPFCHEN,
VANILLE-CORNETS, 2 VERSCHIEDENE MINI-CAKES, 4 SORTEN GLACE,
SCHLAGRAHM UND MERINGUES

JE NACH SAISON WIRD DAS BUFFET MIT FRÜCHTEN UND BEEREN ERGÄNZT.
ALL DIESE KÖSTLICHKEITEN WERDEN IN KLEINEN PORTIONEN PRÄSENTIERT 24.00

DESSERTTRAUM MIT KÄSEPLATTE

ANGEBOT WIE OBEN, ERGÄNZT MIT 6 AUERLESENEN KÄSESORTEN 28.50

SCHWARZWÄLDER-TORTE, PRO STK. 7.50

ZUGER KIRSCHTORTE, PRO STK. 7.50

3-GANG MENUS ZWISCHEN 40.00 UND 50.00

MENU 1

KRAFTBRÜHE MIT FLÄDLI



HAUSGEMACHTER HACKBRATEN MIT DIJON-SENF-RAHMSAUCE
SERVIERT MIT SPIRALEN-TEIGWAREN
UND GLASIERTEM GEMÜSE



SCHOKOLADENCREME

MENU 2

KLEINER GEMISCHTER SALAT



SCHWEINS-RAHMSCHNITZEL MIT CHAMPIGNONS,
NUDELN, BROCCOLI MIT MANDELN
UND POCHIERTER PFIRSICH



GEBRANNTRE CREME

MENU 3

KRAFTBRÜHE MIT KÄSESCHNITTEN-EINLAGE



AARGAUER POULETBRUST MIT ESTRAGON-RAHMSAUCE,
SPINAT-KRÄUTER-NUDELN
UND GRATINIERTER TOMATE „PROVENZIALE ART“



KLEINER COUPE HOT BERRIES

ZUSCHLAG FÜR NACHSERVICE DER BEILAGEN BEIM HAUPTGANG, PRO PERSON 3.00
ZUSCHLAG FÜR NACHSERVICE VON FLEISCH WIRD INDIVIDUELL BERECHNET

3-GANG MENUS ZWISCHEN 50.00 UND 55.00

MENU 4

KLEINER BLATTSALAT



ZÜRCHER GESCHNETZELTES
MIT KNUSPRIGER RÖSTI ODER HAUSGEMachten NUDELN



SCHOKOLADENMOUSSE MIT ORANGENSAUCE

MENU 5

LAUCH-CREMESUPPE MIT RAUHLACHSSTREIFEN



RINDSSCHMORBRATEN IM ROTWEIN GEGART
SERVIERT MIT KARTOFFELSTOCK UND KAROTTENGEMÜSE



SÜSSMOSTCREME UND APFEL-TARTE

MENU 6

WEININGER RIESLINGSUPPE MIT GEMÜSEWÜRFELINLAGE



SCHWEINS-KOTELETTSTÜCK GANZ GEBRATEN MIT THYMIANJUS,
BRATKARTOFFELN UND MISCHGEMÜSE



BIRNEN-STRUDEL MIT VANILLE-KIRSCHSAUCE

ZUSCHLAG FÜR NACHSERVICE DER BEILAGEN BEIM HAUPTGANG, PRO PERSON 3.00
ZUSCHLAG FÜR NACHSERVICE VON FLEISCH WIRD INDIVIDUELL BERECHNET

4-GANG MENUS ZWISCHEN 65.00 UND 80.00

MENU 7

NÜSSLISALAT (SAISON)
MIT GERÄUCHERTER ENTENBRUST UND SHERRY-DRESSING
◆◆◆

KRAFTBRÜHE MIT ZITRONEN-ROYALE
◆◆◆

SCHWEINSFILET AN COGNAC-RAHMSAUCE
SERVIERT MIT SPÄTZLI UND BUNTEM GEMÜSE
◆◆◆

SCHOKOLADENCREME

MENU 8

BUNTER BLATTSALAT MIT GERÖSTETEN KÜRBIS-, PINIEN-
UND SONNENBLUMENKERNEN AN HOLUNDERBLÜTEN-DRESSING
◆◆◆

STEINPILZ-CREMESUPPE MIT ROHSCHINKEN-CHIP
◆◆◆

KALBSPICCATA „MILANESE“
MIT RIESLING-RISOTTO UND RATATOUILLE-GEMÜSE
◆◆◆

FURTTALER SÜESSMOSTCREME

MENU 9

KLEINER GEMISCHTER SALAT
◆◆◆

POCHIERTES ZANDERFILET AN SAFRAN-PERNODSAUCE
MIT WILDREIS
◆◆◆

ROASTBEEF MIT BALSAMICO-HOLLANDAISE,
WILLIAMS-KROKETTEN UND BUNTEM GEMÜSE
◆◆◆

LIMONEN-PARFAIT MIT MANGOSAUCE

ZUSCHLAG FÜR NACHSERVICE DER BEILAGEN BEIM HAUPTGANG, PRO PERSON 3.00
ZUSCHLAG FÜR NACHSERVICE VON FLEISCH WIRD INDIVIDUELL BERECHNET

4-GANG MENUS ZWISCHEN 80.00 UND 90.00

MENU 10

HAUSGEMACHTE ENTENTERRINE MIT MANGO-PFEFFERSAUCE
UND LAUWARMEM LINSENSALAT

◆◆◆

SAFRANNUDELN
MIT FRISCHKÄSESAUCE UND TOMATENWÜRFELN

◆◆◆

KALBSSCHULTER IM OFEN GEBRATEN MIT ROSMARINJUS,
KARTOFFELSTOCK, KAROTTEN- UND BOHNENBÜNDEL

◆◆◆

GRAND MARNIER-PARFAIT MIT FRÜCHTEBOUQUET

MENU 11

BUNTE BLATTSALATE
MIT SPECKWÜRFELCHEN UND TOMATEN-BALSAMICO-DRESSING

◆◆◆

ERBSENSCHAUMSUPPE MIT GERÖSTETEN HASELNÜSSEN

◆◆◆

BÜNDNER BERGBAUERN KALBSFILET MIT EIERSCHWÄMMLI-RAHMSAUCE,
NUDELN UND GEMÜSEROULADE

◆◆◆

BEERENSORBET AUF LIMONENSAUCE

MENU 12

„ANTI PASTI“

CAVAILLON-MELONE, PARMA-SCHINKEN, GRILLIERTE ZUCCHETTI UND AUBERGINEN,
GESCHMORTE PEPPERONI, GEDÖRRTE TOMATEN, PARMESAN-MÖCKLI
UND BIO-MOZZARELLA MIT BASILIKUMÖL

◆◆◆

LAUCH-CREMESUPPE MIT CASHEWKERNEN

◆◆◆

KALBSSTEAK (160 G) AN MORCHELRAHMSAUCE
MIT HAUSGEMACHTEN SPÄTZLI UND GEMÜSEBOUQUET

◆◆◆

PASSIONSFRUCHT-CREME MIT BLUTORANGENSORBET

ZUSCHLAG FÜR NACHSERVICE DER BEILAGEN BEIM HAUPTGANG, PRO PERSON 3.00
ZUSCHLAG FÜR NACHSERVICE VON FLEISCH WIRD INDIVIDUELL BERECHNET

GOURMET-MENUS

ZWISCHEN 100.00 UND 115.00

MENU 13

RINDS-CARPACCIO MIT PARMESAN-HOBEL, MARINIERTEM BLATTSALATBOUQUET,
BUNTEM PFEFFER UND FLEUR DE SEL
◆◆◆

ZITRONENGRAS-KOKOSSUPPE
◆◆◆

GEBRATENES LOUP DE MER-FILET
MIT GEMÜSE-COULIS AUF CHAMPAGNER-RISOTTO
◆◆◆

ENGADINER LAMMRACK MIT PINIEN-TOMATENKRUSTE UND ROSMARIN-JUS,
MIT KARTOFFEL-LAUCH-GRATIN UND TOMATEN-ZUCCHETTIGEMÜSE
◆◆◆

BEEREN-TERRINE AUF PFEFFERMINZ-VANILLECREME

MENU 14

WACHTELBRÜSTCHEN AUF NÜSSLISALAT(SAISON)
AN DELIKATEM SHERRY-DRESSING
◆◆◆

HUMMER-BISQUE MIT FLUSSKREBSSCHWÄNZEN
◆◆◆

SAUTIERTE STEINPILZE
MIT HAUSGEMACHTEN NUDELN AN RAHMSAUCE
◆◆◆

HIMBEERSORBET MIT WEININGER SCHAUMWEIN
(AUCH ERHÄLTICH MIT CASSIS-, MANGO-, ZITRONEN-, ODER GRAPEFRUITSORBET)
◆◆◆

RINDSFILET AM STÜCK GEBRATEN MIT BALSAMICO-ESSENZ,
ROSMARIN-KARTOFFELN UND GEMÜSEBOUQUET
◆◆◆

ZITRONEN-PANNA COTTA
MIT SCHWARZKIRSCHEN-RAGOUT

BUFFETVORSCHLÄGE

„BEL TICINO“

VORSPEISEN

EINGELEGTES GEMÜSE
OLIVEN, SILBERZWIEBELN UND ESSIGGURKEN
ROHSCHINKEN
SALAMI
BRESAOLA
BLATTSALAT
OLIVEN-BAGUETTE

HAUPTGANG

TESSINER BRATWURST
OSSO BUCCO
MISTCHRATZERLI MIT ROSMARIN
STEINPILZ-RISOTTO
BRAMATA-POLENTA
GEMÜSEGRATIN

DESSERTS

AMARETTI-TIRAMISU
VANILLEGLACE MIT KIRSCHENKOMPOTT



„BUUREBUFFET“

VORSPEISEN

GERSTENSUPPE
SALATSCHÜSSEL



HAUPTSPEISEN

HEISSER BUUREHAMME
BRATWURST AM METER
SCHWEINSBRATEN
KRÄUTER-KÄSE-MAKKARONI
KARTOFFEL-LAUCHGRATIN
RÜEBLI-GEMÜSE
AELPLERBROT

DESSERTS

GEBRANNTÉ CREME
ZWETSCHGEN-WÄHE
MERINGUES MIT RAHM

SPAGHETTIPLAUSCH

VORSPEISE

BLATTSALATSCHÜSSEL
OLIVEN
GESALZENE MANDELN

SPAGHETTI MIT DER AUSWAHL VON 6 SAUCEN À DISCRÉTION

MISCHPILZ-RAHMSAUCE
BOLOGNESE
PESTO-RAHMSAUCE
ALL'ARRABBIATA MIT PEPERONISTREIFEN
TOMATENSAUCE
CARBONARA
GERIEBENER PARMESAN



DESSERTS

GEBRANNTÉ CREME
FRUCHTSALAT
WEISSES KAFFEEMOUSSE

„FONDUE— FONDUE – FONDUE“

„CHÄS“

VORSPYS

BLATTSALAT	9.00
NÜSSLISALAT MIT EI, 1 DE SCHÜSSLE SERVIERT	12.50
BÜNDNERFLEISCH-TÄLLER 60G	17.50

EUSI CHÄS FONDÜ

JEWILS ALS PORTION ODER SOVIL SIE MÖGED	
S'KLASSISCHI FONDÜ „HALB-HALB“ (GRUYÈRE/VACHERIN)	26.50 / 35.50
S'REZÄNTI MIT BERGKÄSE, GRUYÈRE & FRIBURGER VACHERIN	26.50 / 35.50

ZU ALLNE FONDÜ SERVIERED MIR GSCHWELLTI UND FEINS BROT

GLUSCHTIGS VOM BUFFET ZUM ERGÄNZE

OLIVE, PILZE, SPÄCK, SILBERZWIBELI, CORNICHONS, ANANAS- UND BIRESTÜCKLI, PEPERONI- UND TOMATEWÜRFELI	
PRO NASE	7.50

„FLEISCH“

VORSPYS

BLATTSALAT, 1 DE SCHÜSSLE SERVIERT	9.00
NÜSSLISALAT MIT EI, 1 DE SCHÜSSLE SERVIERT	12.50

EUISES FONDÜ CHINOISE

FLEISCH TOTAL 250 GRAMM PRO PERSON (RINDFLEISCH, KALBFLEISCH, SCHWEINEFLEISCH UND TRUTENFLEISCH)	
REIS UND POMMES FRITES ALS BEILAGE	
5 VERSCHIEDENE SAUCEN (COCKTAILSAUCE, KNOBLAUCH-QUARKMAYONNAISE, TARTARSAUCE, MEERRETTICHSAUCE UND PIKANTER CURRY-DIP)	
CORNICHONS, SILBERZWIBELN, MAISKÖLBCHEN, PEPPERBALLS, OLIVEN, PFIRSICHE UND ANANAS	
PRO PERSON	58.00

INDIVIDUELLE FONDUE-ANLÄSSE ORGANISIEREN WIR FÜR SIE JEWEILS VON NOVEMBER BIS MÄRZ.