

Lieber Gast

Auf den folgenden Seiten entnehmen sie entsprechende Menuvorschläge.

Beim Hauptgang handelt es sich um Platten-Service, das heisst, es wird alles nachgeschöpft. Sie können vier verschiedene Gemüse und zwei verschiedene Beilagen wählen.

Achten sie bitte darauf, dass einzeln gebratene Fleischstücke, wie z.B. Steak, Schnitzel etc. nur für maximal 40 Personen geeignet sind.

Selbstverständlich können sie auch eigene Vorschläge anbringen. Unser Koch, Herr Bolt, wird sie in allen Bereichen gut und kompetent beraten.

Gerne erwarten wir ihren Anruf.

Viel Vergnügen beim Auswählen und zum Voraus schon mal herzlichen Dank.

MENUVORSCHLÄGE

SUPPEN

Flädli-suppe	Fr. 6.50
Klare Gemüsesuppe	Fr. 6.50
Kraftbrühe mit Eierstich	Fr. 7.00
Tomatencreme-Suppe	Fr. 7.00
Kürbiscrème-Suppe	Fr. 7.00
Knoblauchcreme-Suppe	Fr. 7.00
Bündner Gerstensuppe	Fr. 7.50
Tessiner Minestrone	Fr. 8.50

SALATE

Grüner Blattsalat der Saison	Fr. 6.50
Gemischter Salat	Fr. 7.50
Italienischer Salat	Fr. 8.50
Tomatensalat mit Mozzarella	Fr. 9.50
Nüssli-salat mit Ei	Fr. 9.50
Gegarter Gemüsesalat mit Sesam	Fr. 9.50
Toggenburger Käsesalat mit Äpfeln und Mostbröckli	Fr. 11.50
Blattsalat mit Streifen von Geräuchertem Lachs	Fr. 12.50

Salatsaucen nach Wahl:
Haussauce oder italienisch

VORSPEISEN

Gemischter Vorspeisenteller mit Pastete und Terrine, Melone mit Rohschinken, Antipasti, geräucherter Lachs mit Meerrettich und Selleriesalat mit Baumnüssen	Fr. 17.50
Bresaola-Carpaccio von getrocknetem Rindsmöckli mit Parmesan und Pinienkernen	Fr. 14.50
Carpaccio von geräuchertem Lachs Mit Zitronensaft und Olivenöl	Fr. 15.50
Blattsalat mit warmen Riesencrevetten In Olivenöl und Knoblauch	Fr. 16.50
Nüsslisalat mit Streifen von Pouletbrust oder Wildfleisch	Preis nach Absprache
Breite Bandnudeln mit Salmfilet An Rieslingsauce	Fr. 13.50
Spinattortelloni mit Seeteufel-Medaillons An grüner Pfeffersauce	Fr. 15.50
Frittierte Eglifilet-Knusperli auf Wildreis Mit Tartarsauce	Fr. 12.50
Gebratene Pouletbrust auf Waldpilzen An Rahmsauce im Blätterteigkissen	Fr. 14.50
Für Vegetarische Variationen fragen Sie bitte unseren Koch, Herr Bolt	
Z.B. Verlorene Eier auf Blattspinat mit Béchamelsauce und Butterkartoffeln	Fr. 11.50

HAUPTGERICHTE (mit Nachservice)

Vom Schwein

Geschnetzeltes mit Pilzrahmsauce Nudeln Gemüse garnitur	Fr. 26.50
Rahmschnitzel vom Nierstück Spiralnudeln Gemüse garnitur	Fr. 29.50
Schweinssteak mit Kräuterbutter Pommes Frites Gemüse garnitur	Fr. 31.50
Glasierter Schweinshalsbraten Kartoffelstock Gemüse garnitur	Fr. 28.50
Schweinsfilet am Stück gebraten Sauce nach Wahl Röstikroketten Gemüse garnitur	Fr. 42.00
Schweinsfilet „Alpstein“ Am Stück im Speckmantel gebraten Sauce nach Wahl Röstikroketten Gemüse garnitur	Fr. 43.00

HAUPTGERICHTE (mit Nachservice)

Vom Rind

Rindsgeschnetzeltes an Paprikarahmsauce
Hausgemachte Chnöpfli
Gemüse garnitur Fr. 33.50

Rindsschmorbraten
Kartoffelstock
Gemüse garnitur Fr. 34.50

Roastbeef rosa gebraten
Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur Fr. 41.50

Entrecote Double „Bordelaise“
Mit Rindermarksauce
Röstikroketten
Gemüse garnitur Fr. 41.50

Rindsfilet am Stück gebraten
Sauce nach Wahl
Pommes dauphine
Gemüse garnitur Fr. 46.50

HAUPTGERICHTE (mit Nachservice)

Vom Kalb

Kalbsschulterbraten glasiert
Kartoffelstock
Gemüse garnitur Fr. 34.50

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcherart“
Nudeln
Gemüse garnitur Fr. 35.50

Kalbshaxe „Cremolata“
Tessiner Polenta
Gemüse garnitur Fr. 34.50

Kalbssteak an Morchelsauce
Nudeln
Gemüse garnitur Fr. 44.50

Flambierter Kalbskronenbraten
Mit Riesling-Sabayon
Gebratene Thymian-Kartoffeln
Gemüse garnitur Fr. 45.50

HAUPTGERICHTE (mit Nachservice)

Diverse

Pouletgeschnetzeltes an Currysauce
Im Reisring mit Früchten garniert Fr. 28.50

Gebratene Pouletbrust mit Kräutersauce
Safranrisotto
Gemüse garnitur Fr. 29.50

Grillierte Entenbrust mit Orangensauce
Butterreis
Geschmorte Chicoree, Rosenkohl Fr. 32.50

Lammrücken sautiert „provencale“
Bäckerinnen-Kartoffeln
Gemüse garnitur Fr. 37.50

Wildschweinfilet an Portweinsauce
mit Dörrfeigen
Hausgemachte Chnöpfli
Rotkraut und Apfel mit Preiselbeeren Fr. 41.50

Hirschentrecote am Stück gebraten
Mit Waldpilzsauce
Hausgemachte Chnöpfli
Rotkraut und Birne mit Preiselbeeren Fr. 42.50

HAUPTGERICHTE (mit Nachservice)

Fische

Salmfilet in Butter gebraten
Mit Dillhollandaise
Auf Blattspinat
Petersilienkartoffeln Fr. 34.50

Eglifilet-Knusperli mit Tartarsauce
Wildreis mit frischen Kräutern
Zucchetti mit Sesam Fr. 28.50

Paniertes Pangasiusfilet mit Pernodsauce
Neue Kartoffeln in Butter
Grilltomate Fr. 24.50

Gebratener Riesencrevetten-Spiess
Mit Kräutersauce
Butterreis
Blattspinat mit Pinienkernen Fr. 38.50

HAUPTGERICHTE (mit Nachservice)

Vegi

Gemüsechnöpfli-Pfanne
mit Käse überbacken Fr. 21.50

Ravioli gefüllt mit getrockneten
Tomaten, mit Pinienkernen, im
Basilikumbutter geschwenkt Fr. 21.50

Soja-Weizen Cordonbleu
mit Gemüse und Pommes frites Fr. 19.50

DESSERT

Eisspezialitäten

Coupe Jaques (Fruchtsalat, Glacé, Rahm) Fr. 8.50

Coupe „belle Helène“
(Vanille-Glacé, Birnen, Schoggisauce, Rahm) Fr. 8.50

Glacé-Torte aus dem Hause Ziehler Fr. 7.50

Diverse Süßspeisen

Caramelköppli mit Rahm Fr. 5.50

Schoggimousse Fr. 8.50

Frischer Fruchtsalat mit Rahm Fr. 8.50

Hausgemachte gebrannte Caramel-Crème Fr. 7.50