



MENUE 1

(ab 10 Personen)

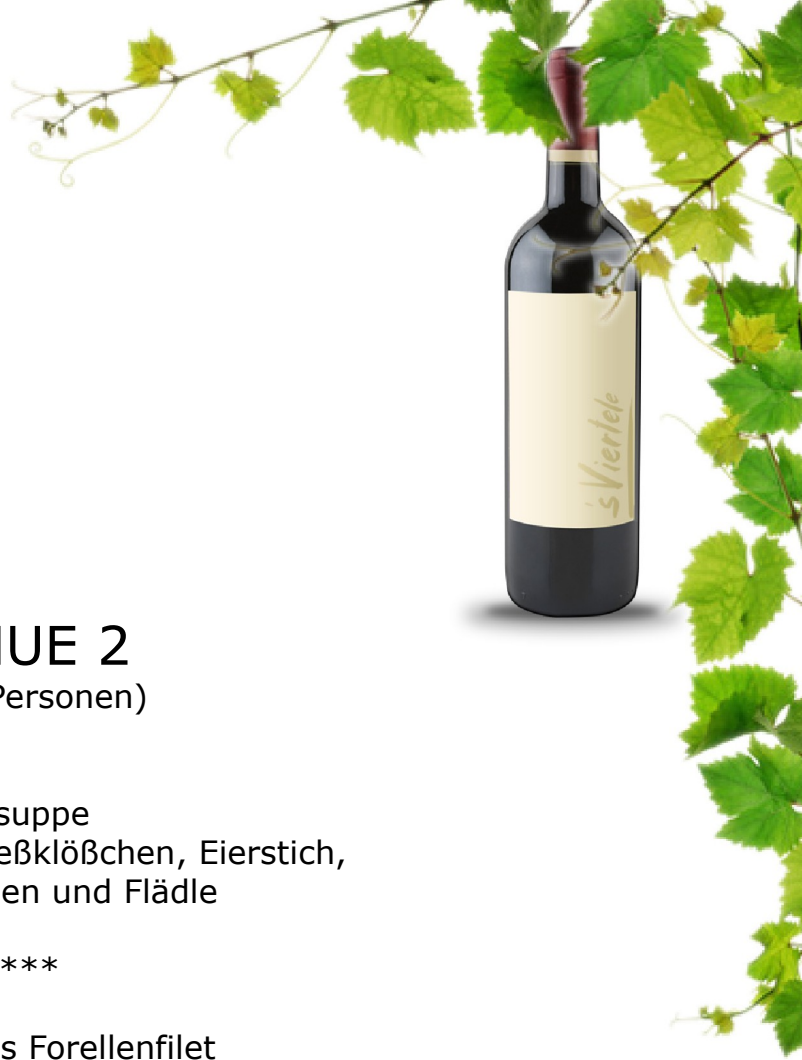
Flädle mit frischen Kräutern
in der Hühnerkraftbrühe

Avocado gefüllt mit Kräuterrahm
an Räucherlachsstreifen

Züricher Kalbsgeschnetzeltes
hausgemachte Kartoffelrösti und Spätzle
mit gemischtem Salat

Crêpes „Amaretto“
gefüllt mit Sauerkirschen und Sahne

als 3-Gang-Menue (Suppe, Hauptspeise, Dessert)	€ 28,10
als 3-Gang-Menue (Vorspeise, Hauptspeise, Dessert)	€ 33,10
als 4-Gang-Menue	€ 36,90



MENUE 2

(ab 10 Personen)

Festsuppe
mit Maultäschle, Grießklößchen, Eierstich,
Fleischklößchen und Flädle

Geräuchertes Forellenfilet
garniert mit Sahnemeerrettich
und Baguette

Medaillons
vom Rostbraten mit Röstzwiebeln
und vom Schweinefilet mit Champignons,
hausgemachte Spätzle, Herzoginkartoffeln
und marktfrische Gemüseplatte

Honighimbeeren
an Vanilleeis und Sahne

als 3-Gang-Menue (Suppe, Hauptspeise, Dessert)	€ 33,80
als 3-Gang-Menue (Vorspeise, Hauptspeise, Dessert)	€ 36,80
als 4-Gang-Menue	€ 42,30



MENUE 3

(ab 10 Personen)

Klare Gemüsesuppe „Minestrone“

Nudel-Salat
mit Gemüse, Schinken und Vorarlberger Bergkäse

Filet vom Lachs mit frischem Blattspinat
an Sauce Hollandaise
Kartoffel-Käse-Gratin

Weincreme mit Weintrauben garniert

als 3-Gang-Menue (Suppe, Hauptspeise, Dessert)	€ 27,80
als 3-Gang-Menue (Vorspeise, Hauptspeise, Dessert)	€ 30,50
als 4-Gang-Menue	€ 34,30



MENUE 4

(ab 10 Personen)

Indische Möhrencremesuppe mit Curry verfeinert
und Croûtons

Tomatensalat „Aceto Balsamico“
mit Mozzarella, Oliven, luftgetrockneter Salami
und frischem Basilikum

Schweinefilet mit frischem Champignon Gemüse
geschmälzter Maultasche,
hausgemachte Spätzle, Kroketten
und Blattsalaten

Frischer Obstsalat am Walnusseis
mit Sahne

als 3-Gang-Menue (Suppe, Hauptspeise, Dessert)	€ 26,10
als 3-Gang-Menue (Vorspeise, Hauptspeise, Dessert)	€ 29,20
als 4-Gang-Menue	€ 33,00



MENUE 5

(ab 10 Personen)

Tomatencremesuppe mit Basilikum

Rustika

Blattsalate mit Sonnenblumen- und Kürbiskernen,
Apfelstifte und Champignons,
Cocktaildressing und Baguette
mit gegrillten Putenbruststreifen

Schweinerückensteak an Sauce Bernaise
mit marktfrischem Gemüse umlegt
hausgemachte Rösti

Karamellierte Vanillecreme
mit Zimt parfümiert

als 3-Gang-Menue (Suppe, Hauptspeise, Dessert)	€ 23,10
als 3-Gang-Menue (Vorspeise, Hauptspeise, Dessert)	€ 28,10
als 4-Gang-Menue	€ 31,60



MENUE 6

(ab 10 Personen)

Kartoffelrahmsuppe
mit Streifen vom Schwarzwald-Schinken

Nizza-Salat
mit Räucherlachs, Sardellen und Baguette

Wildbraten aus der Keule
(vom Reh oder Wildschwein)
an der Preiselbeerbirne
hausgemachte Spätzle, Kroketten
Kombination von Blattsalaten

Heiße Apfelkühle an Vanilleeis
mit Sahne

als 3-Gang-Menue (Suppe, Hauptspeise, Dessert)	€ 27,30
als 3-Gang-Menue (Vorspeise, Hauptspeise, Dessert)	€ 33,30
als 4-Gang-Menue	€ 37,10