

8001 **Aperitivgebäck pro Person**

5.50



Kalte Vorspeisen

8002	Geräuchertes Forellenfilet, Meerrettichschaum Toast und Butter	12.50
8003	Grönländer Rauchlachs mit rosa Pfeffer Toast und Butter	17.50
8004	Crevetten Cocktail „Silver Star „, Toast und Butter	15.70
8005	Melonen mit Rohschinken	13.00
8006	Delikate Hauspastete, Waldorfsalat, Cumberlandsauce	12.50
8007	Bündnerfleisch und Rohschinken garniert	12.00



Suppen

8010	Klare Kraftbrühe mit Flädli	5.00
8011	Klare Kraftbrühe mit Ei	6.50
8012	Klare Kraftbrühe mit Gemüsestreifen	5.00
8013	Klare Kraftbrühe mit Mark	7.00
8014	Klares Steinpilzsuppchen mit Blätterteigdeckel überbacken	12.50
8015	Spargelcrèmesuppe mit Rahm	5.50
8016	Steinpilzcrèmesuppe mit Rahm	5.50
8017	Tomatencrèmesuppe mit Rahm	5.50
8018	Hummerrahmsuppe mit Lauchstreifen und Cognac	10.50

Salate

8030	Grüner Saisonsalat	6.50
8031	Gemischter Salat	8.00
8032	Zuschlag für gemischten Salat im Menü	2.00
8033	Nüsslisalat mit Speckstreifen und gehackten Eiern	9.50
8034	Tomatensalat mit Mozzarella-Käse und frischem Basilikum	8.50
8035	Tomatensalat mit Avocadoscheiben	8.50
8036	Kressesalat nach Italienischer Art	8.50
8037	Kressesalat mit Grönlandcrevetten	13.50



Warme Vorspeisen

8050	Kalbsmilken an einer feinen Rahmsauce auf Toast serviert	15.00
8051	Toast mit frischen Pilzen und gebratenem Speck	12.50
8052	Königinenpastetli, Erbsli „Pariser-Art“	8.50
8053	Seezungenfilets mit Blattspinat und gedämpfte Tomate	16.00
8054	Seezungenfilet „Hausfrauen-Art“	16.00
8055	Eglifilets gebraten mit Mandeln und Salzkartoffeln	15.50



Menüvorschläge



Menu Nr. 8101 à 37.50

Grüner Salat

Kalbsvoressen „Marengo „
Hausgemachte Eierspätzli

**

Menu Nr. 8102 à 31.00

Grüner Salat

Schweinsbraten glasiert
Bratkartoffeln
Gemüse garnitur

**

Menu Nr. 8103 à 35.50

Grüner Salat

Gespickter Rindsbraten
Hausgemachte Eierspätzli
Gemüse garnitur

Menu Nr. 8104 à 38.00

Grüner Salat

Geschnetzeltes „Zürcherart“
Hausmachernudeln



Menu Nr. 8105 à 45.50

Grüner Salat

Kalbsbraten „Haus-Art“
Kartoffelkroketten
Gemüsebouquet

Menu Nr. 8106 à 47.00

Grüner Salat

Schweinsfilet an feiner Morchelrahmsauce
Hausmachernudeln
Gemüsebouquet

Menu Nr. 8107 à 37.00

Grüner Salat

Rahmschnitzel (Schweinefleisch)
Hausmachernüdeli
Gemüsebouquet

Menu Nr. 8108 à 43.00

Grüner Salat

Kalbspiccata „Mailänderart“
Safranrisotto



Menu Nr. 8109 à 41.50



Grüner Salat

Kalbshaxe „Cremolata „
Risotto mit Steinpilzen

Menu Nr. 8110 à 41.00

Grüner Salat

Kalbschnitzel Cordon-bleu
Bratkartoffeln
Blattspinat / Grilltomate

Menu Nr. 8111 à 41.00

Grüner Salat

Lamm-Gigot englisch gebraten
Bäckerkartoffeln
Gemüsebouquet

Menu Nr. 8112 à 53.00

Grüner Salat

Kalbsteak an feiner Morchelrahmsauce
Hausmachernudeln
Gemüsebouquet

Menu Nr. 8113 à 52.50



Grüner Salat

Roastbeef nach englischer Art
Bearnersauce
Mandelkartoffeln
Gemüsebouquet

Menu Nr. 8114 à 70.50

Grüner Salat

Rindsfilet „Wellington“
Trüffelsauce
Kartoffelgratin
Gemüsebouquet

Menu Nr. 8115 à 60.50

Grüner Salat

Rindsfiletspiess vom Grill
Mit Champignons und Peperoni
Kartoffelgratin
Gemüsebouquet

Menu Nr. 8116 à 52.50

Grüner Salat

Kalbssteak „Florida „
Rahmsauce mit Orangencognac
Broccoli
Pilavreis

Süss – Speisen

8070	Frischer Fruchtsalat	8.50
8071	Frischer Fruchtsalat mit Vanille-Eis	9.50
8072	Frischer Fruchtsalat mit Kirsch	10.50
8073	Hausgemachtes Schokoladenmousse	10.50
8074	Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm	6.00
8075	Eiskaffee mit Schlagrahm	8.50
8076	Zitronensorbet mit Champagner	14.50
8077	Zitronensorbet mit Wodka	12.50
8078	Zwetschensorbet mit Vieille Prune	12.50
8079	Coupe Melba	9.50
8080	Coupe Dänemark	9.50
8081	Heisse Himbeeren mit Vanilleglacé	10.50
8082	Halbgefrorenes „ Grand-Marnier“	12.50
8083	Diverse hausgemachte Torten	7.50
8084	Hochzeitstorten usw. Preise nach Aufwand	



Spezialmenues (Preise auf Anfrage)

Menu Nr. 8117

Delikate Hauspastete mit Waldorfsalat
Sc. Cumberland

Klare Kraftbrühe
mit Gemüsestreifen

Gemischter Salat

Schweinscarbraten „Försterart“
Rahmsauce mit Eierschwämmli
Hausmachernudeln
Gemüsebouquet

Parfait „Grand – Marnier „

Menu Nr. 8118

Kleiner Bündnerteller
mit Nussbrot und Butter

Gebundene Ochsenschwanzsuppe

Grüner Saisonsalat

Schweinsfilet im Blätterteig
Pilzrahmsauce
Pilavreis
Gemüsebouquet

Vacherin – Glacé

Menu Nr. 8119

Geräuchertes Forellenfilet
mit Meerrettichschaum
Toast und Butter

Klare Kraftbrühe mit Flädli

Grüner Saisonsalat

Kalbschnitzel Cordon – Bleu
Bratkartoffeln

Grilltomate / Blattspinat mit Rahm

Coupe Melba

Menu Nr. 8120

Kalte Salmschnitte
mit Meerrettichschaum

Spargelcrèmesuppe mit Rahm

Tomatensalat mit Mozzarella – Käse

Gespicktes Kalbsnüsschen
in Butter gebraten

Rahmsauce mit Pilzen

Trockenreis mit Mandeln

Erbsen Pariser – Art Glasierte Karotten

Heisse Himbeeren mit Vanille- Parfait

Menu Nr. 8121

Getrübzeltes Geflügellebermousse
Toast und Butter

Klare Kraftbrühe mit Eierstich

Nüsslisalat „Mimosa „

Roastbeef engl. Gebraten
Bearnersauce

Gefüllte Kartoffeln

Gemüsebouquet

Frischer Fruchtsalat
mit Vanilleglacé

Menu Nr. 8122

Melonen mit Rohschinken

Klare Kraftbrühe mit Mark

Grüner Saisonsalat

Steinbutt an Champagnersauce

Pilav Reis

Zitronensorbet

Kalbsbraten glasiert

Williamskartoffeln

Gemüsebouquet

Frische Baby Ananas

„ Surprise „

Menu Nr. 8123

Rauchlachs mit Toast und Butter

Klares Steinpilzsüppchen

Nüsslisalat „Mimosa „

Kalbscarrebraten glasiert

Kartoffelkroketten

Gemüsebouquet

Parfait Glacé „ Grand – Marnier „

Menu Nr. 8124

Klares Steinpilzsüppchen

Gemischter Salat

Eglifilets „Meuniere“

Zitronensorbet

Kalbsfilet an feiner Calvadossauce

Kartoffelgratin Gemüsebouquet

Heisse Himbeeren mit Parfaitglace

Menu Nr. 8125

Kaninchenrückenfilets mit bunten Salaten

Klare Kraftbrühe mit Flädli

Eglifilets mit Mandeln

Fruchtsorbet

Ganzes Kalbsfilet am Stück gebraten

an feiner Pilzsauce

Hausmachernudeln

Gemüsebouquet

Orangensalat mit

Parfaitglacé

Menu Nr. 8126

Feine Morchelterrinen mit Nüssen

Klares Steinpilzsüppchen

Nüsslisalat „Mimosa „

Pochiertes Seezungenfilet mit Wild-Reis

Fruchtsorbet

Gespicktes Kalbsnüsschen

Gefüllte Kartoffeln

Gemüsebouquet

Schokoladenmousse „Zweiterlei „

Bitte geben Sie uns die genaue Personenzahl mindestens 24 Std. vorher bekannt.
Für später oder nicht abgemeldete Gäste, müssen wir die Menükosten berechnen.

Dekorationen verrechnen wir zum Selbstkostenpreis.

Verlängerungen ab 24 Uhr berechnen wir pro Stunde mit 70.00

Plus Kosten der Gemeindeverwaltung.

Alle Preise in Sfr.