

## Menüvorschläge 2020

Die folgenden Menüs servieren wir ab 10 Personen. Pro Gesellschaft kann nur **1 Menü** ausgewählt werden. Gerne dürfen Sie sich auch aus den einzelnen Komponenten ein Menu zusammenstellen!

<b>Menü 1: Klein und Fein</b>	<b>46.50</b>	<b>Menü 5: «das Delikate»</b>	<b>89.50</b>
Gemischter Salat ***		Bündner Trockenfleisch dazu «feins Chörnlibrot» ***	
Pouletbrust an Thymian-Zitronensauce Reis und Marktgemüse ***		Apfel-Rüebli-Suppe ***	
Frischer Fruchtsalat mit 1 Kugel Sorbet		Blattsalat mit Zanderfiletstreifen ***	
<hr/>		<hr/>	
<b>Menü 2: «der Klassiker»</b>	<b>63.00</b>	Kalbsteak am Stück gebraten an Morchelrahmsauce Kartoffelkroketten und Gemüse ***	
Wybersalat (Blattsalate mit Speck, Croutons und Chörnli) ***		Frohberg-Sorbetteller mit Früchten garniert	
Rinds-Bouillon mit Flädli ***		<hr/>	
Am Stück gebratenes Schweinsfilet an feiner Steinpilzsauce Spätzli und Gemüse ***		<b>Menü 6: Land-Menü</b>	<b>44.50</b>
Gebrannte Creme mit Nidle und Guetzli		Erbsencremesuppe mit Brotwürfeli ***	
<hr/>		Glasierter Schweinsschulterbraten an Biersauce, Bratkartoffeln und Gemüse ***	
<b>Menü 3: Grosis-Menü</b>	<b>57.50</b>	Zweifarbige Schoggimousse mit Früchten garniert	
Blattsalat ***		<hr/>	
Leichte Gemüsecremesuppe ***		<b>Menü 7: See-Wiese-Menü</b>	<b>74.00</b>
Feiner Rindsschmorbraten an Rotweinsauce Kartoffelstock und Gemüse ***		Pochiertes Felchenfilet an Rieslingsauce mit Tomatenwürfeln und Reis ***	
Oma's Schoggikuchen mit Rahm und Früchten		Safransuppe mit Gemüsewürfel und Rahmhaube ***	
<hr/>		Lammnierstück in der Nusskruste Kräuterreis und Gemüse ***	
<b>Menü 4: «das Gediogene»</b>	<b>86.00</b>	Beeren-Parfait mit Mandelkrokant	
Gemüseterrine mit Salat ***		<hr/>	
Leichte Tomatensuppe ***		<b>Menü 8: Züri-Menü</b>	<b>68.50</b>
Felchentatar mit Meerrettichschaum und Bauerntoast ***		Bunter Gemüsesalat, lauwarm serviert ***	
Am Stück gebratenes Roastbeef an kräftiger Ripasso-Rotweinsauce Kartoffelgratin und Gemüse ***		Riesling-Süppchen mit Blätterteigstengel ***	
Panna Cotta mit Orangensalat		Zürcher Geschnetzeltes mit feiner Butterrösti ***	
		Vanilleeis und in Stäfner Marc eingelegte Weinbeeren	