

Menüvorschläge 2022

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!

Menü 1: Klein und Fein 48.00 Gemischter Salat *** Pouletbrust an Thymian-Zitronensauce Reis und Marktgemüse *** Frischer Fruchtsalat mit 1 Kugel Sorbet	Menü 5: «das Delikate» 91.00 Bündner Trockenfleisch dazu «feins Chörnlibrot» *** Apfel-Rüebli-Suppe *** Blattsalat mit Zanderfiletstreifen *** Kalbsteak am Stück gebraten an Morchelrahmsauce Kartoffelkroketten und Gemüse *** Frohberg-Sorbetteller mit Früchten garniert
Menü 2: «der Klassiker» 65.00 Wybersalat (Blattsalate mit Speck, Croutons und Chörnli) *** Rinds-Bouillon mit Flädli *** Am Stück gebratenes Schweinsfilet an feiner Steinpilzsauce Spätzli und Gemüse *** Gebrannte Creme mit Nidle und Guetzli	Menü 6: Land-Menü 46.00 Erbsencremesuppe mit Brotwürfel *** Glasierter Schweinsschulterbraten an Biersauce, Bratkartoffeln und Gemüse *** Zweifarbiges Schoggimousse mit Früchten garniert
Menü 3: Grosis-Menü 59.00 Blattsalat *** Leichte Gemüsecremesuppe *** Feiner Rindsschmorbraten an Rotweinsauce Kartoffelstock und Gemüse *** Oma's Schoggikuchen mit Rahm und Früchten	Menü 7: See-Wiese-Menü 75.00 Pochiertes Felchenfilet an Rieslingsauce mit Tomatenwürfeln und Reis *** Safransuppe mit Gemüsewürfel und Rahmhaube *** Lammnierstück in der Nusskruste Kräuterris und Gemüse *** Beeren-Parfait mit Mandelkrokant
Menü 4: «das Gediogene» 89.00 Gemüseterrine mit Salat *** Leichte Tomatensuppe *** Felchentatar mit Meerrettichschaum und Bauerntoast *** Am Stück gebratenes Roastbeef an kräftiger Ripasso-Rotweinsauce Kartoffelgratin und Gemüse *** Panna Cotta mit Orangensalat	Menü 8: Züri-Menü 69.00 Bunter Gemüsesalat, lauwarm serviert *** Riesling-Süppchen mit Blätterteigstengel *** Zürcher Geschnetzeltes mit feiner Butterrösti *** Vanilleeis und in Stäfner Marc eingelegte Weinbeeren

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt