

Menüvorschläge ab 10 Personen

Angebot vom Tagesmenü
inkl. Suppe oder Salat
und Beilagen Nachservice

Montag bis Samstag	CHF 28
Sonn- u. Feiertage	CHF 38
Zusätzlich Tagesdessert	CHF 5

Wir bitten um Kenntnisnahme: Bei Abweichungen der bestellten Personenzahl (≤48 h vor Anlass) nach unten, gewähren wir einen Toleranzwert von 10 %.

Suppen

Frühling	Spargel oder Bärlauch mit Rahm	9
Sommer	Klare Suppe mit Gemüsestreifen	7
	Tomatensuppe mit Rahm	9
Herbst	Kürbis oder Steinpilz mit Rahm	9
Spezial	Kokos oder Weisswein ☼ garniert	10

Salate

Bunter Blattsalat	7
Gemischter Salat	9
Nüsslisalat mit Speck und Ei	12

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MWST

Hauptgerichte

Poulet	Pouletbrust 150 g paniert oder an Rahmsauce	26
Kalb	Wienerschnitzel 150 g	34
	Steak mit Kräuterbutter 180 g	41
	Kalbskarreebraten an Calvadossauce 180 g	41
Rind	Rindsbraten Jäger Art 180g Kartoffelstock und Gemüse	31
	Rosa gebratenes Roastbeef Sauce Béarnaise, Safranrisotto und Gemüse	41
	Rindsgeschnetzeltes Stroganow 150 g Trockenreis und Gemüse	26
Schwein	Schnitzel vom Nierstück 150 g paniert, an Rahmsauce oder in der Eimasse	25
	Cordon bleu vom Nierstück 160 g	26
	Braten vom Nierstück, Jus 160 g	25
	Filet am Stück mit Morchelsauce 160 g	41
Beilagen	Risotto, Trockenreis, Nudeln Pommes, Kroketten, Röstikroketten, Bratkartoffeln, Kartoffelstock oder Kartoffelgratin und Gemüse	

Fleischherkunft:

Poulet, Rind, Kalb, Schwein stammen aus Schweizer Produktion

Seite 2

Fisch	Sautiertes Lachsschnitzel 150 g mit Prosecco-Sauce	28
	Gebratene Felchenfilets 4 Stück mit Mandelbutter	28
Vegetarisch	Quinoa-Schnitzel mit Schnittlauchsauce	25
	Maiskroketten mit Tomaten-Quarksauce	25
Beilagen	Salzkartoffeln, Reis, Teigwaren, Gemüse	

Dessert

Diverse Cremen		7
Süssmost, Schoggi oder Gebrannte ☼	mit Rahm	
Caramelköppli garniert ☼	mit Rahm	7
Fruchtsalat aus saisonalen Früchten		9
Schwarzwälder Torte		8
Tiramisù ☼	je nach Saison mit Orangen oder Erdbeeren	8
Dessertteller		16
Diverse „gluschtige“ Coupes	ab unserer Dessert-Karte	

Fragen Sie uns an; wir stellen gern Ihren Wünschen entsprechende, saisonale Gerichte zusammen.

Die Menüpauschale zu CHF 28 setzt sich zusammen aus:

- Tagessuppe oder Blattsalat mit französischer Salatsauce
- Hauptgang
- Nachservice Beilagen

Zusatzservice auf Vorbestellung:

- Nachservice der Fleischkomponente CHF 5
- Zusätzlich Tagesdessert CHF 5

Preise Zusatzservice pro Person ☞ gemäss anwesender Gästezahl

Vorschlag 1

Schweinsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce
Kernser Teigwaren
Tagesgemüse

Vorschlag 2

Blätterteig Pastetli
mit Kalbfleischkügelchen und Champignons
Trockenreis
Tagesgemüse

Vorschlag 3

Paniertes Schweinsschnitzel
Pommes frites
Tagesgemüse

Vorschlag 4

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce
Rösti
Tagesgemüse

Vorschlag 5

Schweinshalsbraten mit Senfsauce
Kartoffelkroketten
Tagesgemüse

An Sonn- und Feiertagen beträgt die Menüpauschale CHF 38

Seite 4

Getränkekarte für Bankette



Weissweine

Riesling x Sylvaner» 50 cl Fr. 21.00

Johannisberg Cave Emery

Duft nach exotischen Früchten wie Mango, Banane und Ananas mit einem Hauch von Röstmandeln, eignet sich zu: Apéro, Käse, Fisch- und Spargelgerichte

50 cl Fr. 25.00

Assemblage blanc Cave Emery (Rebsorten: Chasselas, Pinot blanc, Petite Arvine)

Fruchtroma nach frischen Äpfeln und Bananen, eignet sich zu: Aperitif, Vorspeisen, Fischgerichten und leichten Malzeiten

50 cl Fr. 26.00

Rotweine

Hanspeter Lampert Heidelberg Maienfeld

Maienfelder Pinot noir 50 cl Fr. 33.00

Maienfelder Pinot noir 70 cl Fr. 49.00

Gamay 50 cl Fr. 20.00

Monatswein im Offenausschank 75 cl Fr. 39.00

10 cl Fr. 6.00

Kaffee Schnaps (Zwetschgen, Träsch, Chrüter) Fr. 5.50

Kaffee crème, Espresso Fr. 4.50

Schale, Cappuccino Fr. 4.90

Latte macchiato Fr. 5.40

Diverse Tee Fr. 4.30

Diverse Punch Fr. 4.90

Liter Mineralwasser Elmer sowie Süssgetränke Fr. 10.00

Liter Orangensaft Fr. 14.00

Süssgetränke PET 50 cl Fr. 4.80

Suure Most Ramseier 50 cl Fr. 5.50

Bier Eichhof Lager 33 cl Fr. 4.90

Bier Eichhof Lager 50 cl Fr. 5.50

Alkoholfreies Bier Eichhof 33 cl Fr. 4.90

Alle Preise inkl. 7.7 % MWST

Seite 5