

Menu's

Vorspeisen – Alternative:

Geräuchertes Forellenfilet, Meerrettichschaum	Fr. 13.00
Kleiner Salatteller mit Terrine	Fr. 13.00
Melone mit Rohschinken	Fr. 13.00
Thunfisch-Carpaccio	Fr. 15.00
Rinds-Carpaccio	Fr. 16.00
Antipasti-Teller	Fr. 14.00

Menu I à Fr. 33.50

Blattsalat ***
Zanderfilets «Müllerin-Art» Salzkartoffeln Blattspinat ***
Hausgemachtes Fruchtparfait-Glacé ***

Menu II à Fr. 36.50

Gemischter Salat ***
Pochierte Saiblingfilets Zitronensauce Gemüserais ***
Frischer Fruchtsalat mit Rahm ***

Menu III à Fr. 29.50

Blattsalat ***
Rahmschnitzel (Schwein) Champignons-Sauce Nudeln in Butter Halber Pfirsich ***
Rüebliorte ***

Menu IV à Fr. 35.50

Blattsalat ***
Kalbsbraten und Pouletoberschenkel Bratkartoffeln Erbsen und Karotten ***
Vacherin-Glacé-Tranche ***

Menu V à Fr. 32.00

Blattsalat ***
Suure Mocke (Rind) Kartoffelstock Karotten ***
Gebrannte Crème mit Rahm ***

Menu VI à Fr. 29.00

Gemischter Salat ***
Pouletbrust mit Waldpilzen Hausgemachte Spätzli ***
Birnen-Törtli ***

Menu's

Menu VII à Fr. 28.50

Blattsalat ***
Geschnetzeltes Pouletfleisch «Sweet and Sour» Basmatireis ***
Mango-Blutorangen-Mousse ***

Menu IX à Fr. 29.00 (Vegi)

Blattsalat ***
Seeländer Rahm-Gemüsetopf (Karotten, Broccoli, Bohnen, Kohlrabi Erbsen, Kartoffeln) ***
Vacherin-Glacé-Tranche ***

Menu XI à Fr. 29.00 (Vegi)

Gemischter Salat ***
Spätzli-Pfanne mit Pilzen ***
Früchtekuchen mit Rahm (nach Saison) ***

Menu VIII à Fr. 42.00

Gemischter Salat ***
Geschnetzeltes Kalbfleisch «Zürcher-Art» Hausgemachte Rösti ***
Apfelstrudel mit Vanillesauce ***

Menu X à Fr. 27.50 (Vegi)

Blattsalat ***
Gemüse «Sweet and Sour» Basmatireis ***
Mango-Blutorangen-Mousse ***

Menu XII à Fr. 33.50 (Vegi)

Blattsalat ***
Ravioli lunghi auf mediterranem Gemüse (Artischockenherzen, Dörrtomaten und schwarzen Oliven) ***
Tirami-Sù ***

Damit wir einen reibungslosen Ablauf und einen speditiven Service garantieren können, bitten wir Sie, sich für ein **einheitliches Menu** zu entscheiden - ausgenommen ist selbstverständlich eine vegetarische Variante. Bitte beachten Sie dabei, dass Sie dieselbe Vorspeise wie auch das gleiche Dessert auswählen.

Unsere Menus und Aperitif-Buffets sind für Anlässe ab 10 Personen pro Menu konzipiert, welche auf Kurs- und Extrafahrten möglich sind.