

Menu Vorschläge

für Gesellschaften ab 10 Personen

Lieber Gast

Für Ihren Anlass haben wir einige Ideen zusammengestellt. Machen Sie gleich einen Termin aus, bei einem persönlichen Gespräch nehmen wir uns gerne Zeit für Ihre Fragen und Wünsche.

★★★

Apéro

Vom einheimischen Weisswein, über Prosecco bis zu Longdrinks oder alkoholfreien Schaumweinen bieten wir eine grosse Auswahl an.

★★★

Menüs

Bitte beschränken Sie sich bei Ihrer Wahl auf **ein Gericht** (plus allenfalls eine fleischlose Variante).

Unsere Menüs können beliebig nach Ihrem Wunsch und der Saison entsprechend abgeändert werden (Spargeln, Wild, etc.).

Spezialmenüs nach Absprache (vegan, gluten- oder laktosefrei, etc.).

★★★

Weine

Einheimische sowie internationalen Weine, die Auswahl ist umfangreich. Werfen Sie doch einen Blick in unsere Weinkarte.

★★★

Dekoration

Spezielle Blumenbestellungen sowie andere Dekowünsche, z.B. Ballone werden zum Selbstkostenpreis weiterverrechnet.

Üblicherweise decken wir die Tische mit hübschen Tischset's. Auch weisse Tischtücher sind möglich, pro Gedeck verrechnen wir dafür CHF 2.50.

★★★

Personenanzahl

Die definitive Anzahl der Personen erbitten wir bis eine Woche vor Ihrem Anlass. Bei grosser Abweichung der vereinbarten Anzahl behalten wir uns das Recht auf eine Preisänderung vor.

Menu Vorschläge

für Gesellschaften ab 10 Personen

Tellerservice (Nachservice mit Zuschlag)

★★★★★

Salate

Kleiner Markt-Blattsalat	Fr. 8.00
Gemischter Salat	Fr. 10.00
Nüsslisalat „Grossmutterart“ (saisonal)	Fr. 11.50
Bunter Blattsalat mit Sonnenblumenkernen, Croutons, Ei (gerne auch andere Salate nach Absprache)	Fr. 10.50

★★★★★

Suppen

Bouillon mit Einlage	Fr. 6.50
Tomatencremesuppe	Fr. 8.50
Broccolicremesuppe mit gerösteten Mandelsplittern	Fr. 8.50
Kürbissuppe (saisonal)	Fr. 9.50
Grana Padano Schaumsuppe mit Bündnerfleischstreifen (gerne auch andere Suppen nach Absprache)	Fr. 10.50

★★★★★

Warme und kalte Vorspeisen

Rauchlachs auf Meerrettich-Apfelschaum	Fr. 13.50
Tatar von geräucherter Forelle mit Salatbouquet	Fr. 13.50
Weissweinrisotto mit Pilzen und Kräutern	Fr. 14.00
Tomaten-Mozzarella Tortelli auf Rahm-Blattspinat	Fr. 14.00



Gerichte vom Schwein

Cordon Bleu mit Pommes Frites und Saisongemüse	Fr. 33.00
Rahmschnitzel an Champignonsauce mit Nüdeli und Saisongemüse	Fr. 29.00
Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Croquettes und Saisongemüse	Fr. 30.50
Schweinsfilet an Portweinsauce mit Kartoffelgratin und Saisongemüse	Fr. 35.50
Aargauerbraten mit hausgemachtem Kartoffelstock, dazu Saisongemüse	Fr. 30.50



Gerichte vom Kalb

Kalbsrahmschnitzel mit Nüdeli und Saisongemüse	Fr. 37.50
Saltimbocca mit Safranrisotto und Saisongemüse	Fr. 38.50
Kalbssteak an Morchelrahm- oder Senfsauce mit Nüdeli und Saisongemüse	Fr. 48.00
Riz Casimir mit Früchten	Fr. 35.50
Kalbs- und Rindsbraten mit Kartoffelstock und Saisongemüse	Fr. 38.50



Gerichte vom Lamm

Lammrückenfilet mit Risotto und Grilltomate	Fr. 34.50
Lammkotelettes an Rosmarinsauce mit Kartoffelgratin und grünen Bohnen	Fr. 32.50



Gerichte vom Rind

Roastbeef am Stück rosa gebraten mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Saisongemüse	Fr. 46.50
Rindsfilet am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce, Croquettes und Saisongemüse	Fr. 49.50
Entrecôte mit Pfeffersauce, Pommes Frites und Saisongemüse	Fr. 39.50
Hohrückensteak an Rotweinsauce oder Kräuterschaum mit Pommes Duchesse und Saisongemüse	Fr. 38.50



Poulet

Crispy Pouletbrust (knusprige Corn Flakes Panade) mit Gemüse garnitur und Trockenreis	Fr. 29.50
Pouletgeschnetzeltes mit Curry im Reising und Früchte garnitur	Fr. 26.00



Fischgerichte

Forellenfilets an Mandelbutter mit Broccoli und Petersilienkartoffeln	Fr. 30.50
Atlantiklachs-Tranche gedünstet mit Safransauce im Nudelnest, dazu Saisongemüse	Fr. 31.00
Zanderfilets „Müllerinart“ auf Spinatbeet mit Kräuterschaum und Wildreis	Fr. 31.00

★★★★★

Vegetarische Gerichte

Gemüseteller mit frischem Saisongemüse	Fr. 21.50
2 Blätterteigpastetli mit Gemüsecurry	Fr. 23.50
Limetten-Teigtaschen gefüllt mit Ricotta an Olivenöl, Cherrytomaten, Zucchetti und Basilikum	Fr. 23.50

★★★★★

Desserts

Duett von dunklem und weissem Schokoladenmousse	Fr. 10.50
Panna Cotta mit Fruchtsauce	Fr. 7.50
Hausgemachter frischer Fruchtsalat	Fr. 9.00
mit einer Kugel Vanilleglace und Rahm	Fr. 10.50
Gebrannte Crème	Fr. 8.50
Gemischte Glacé	pro Kugel Fr. 3.30
	mit Rahm + Fr. 1.50
Süsmostcrème	Fr. 7.50
Caramelköppli mit Rahm	Fr. 6.70
Heisse Beeren mit einer Kugel Vanilleglacé	Fr. 9.50
Desserbuffet	ab Fr. 15.00
(zb. 1 Schokomousse , 1 Crème, Fruchsalat und Vanilleglace)	