

# 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 Schaumwein bis Prosecco bieten wir eine grosse Auswahl an.

★★★

## Menüs

Bitte beschränken Sie sich bei Ihrer Wahl auf ein Gericht.

Menüs mit Fleisch, das am Stück zubereitet wird, können wir erst ab 15 Personen servieren.

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.

★★★

## 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. 7.50
Gemischter Salat	Fr. 9.50
Nüsslisalat „Grossmutterart“ (saisonal)	Fr. 11.50
Blattsalat „Grossmutterart“	Fr. 9.50

★★★★★

## Suppen

Bouillon mit Einlage	Fr. 6.50
Tomatencremesuppe	Fr. 8.50
Broccolicremesuppe mit gerösteten Mandelsplittern	Fr. 8.50
Kürbissuppe (saisonal)	Fr. 9.50

★★★★★

## Warme und kalte Vorspeisen

Rauchlachs auf Meerrettich-Apfelschaum	Fr. 13.50
Vitello Tonnato	Fr. 14.50
Weissweinrisotto mit Pilzen und Kräutern	Fr. 14.00



## Gerichte vom Schwein

Cordon Bleu mit Pommes Frites und Saisongemüse	Fr. 32.50
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

Lammrücken 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

Pouletbrüstli mit Kräuter-Pilzfüllung an Rahmsauce, dazu Trockenreis	Fr. 29.50
Pouletgeschnetzeltes mit Curry im Reising und Früchtegarnitur	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
Gebrannte Crème	Fr. 8.50
Gemischte Glacé	pro Kugel Fr. 3.30 mit Rahm + Fr. 1.50
Süssmostcrème	Fr. 7.50
Caramelköpfli mit Rahm	Fr. 6.70
Heisse Beeren mit einer Kugel Vanilleglacé	Fr. 8.50
Desserbuffet	ab Fr. 15.00