

# ANLASS-ÜBERSICHT

<b>Menüvorschläge</b>	
<b>Apéro Häppli:</b>	<b>ab 3.-/Häppli</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Oliven/-Bergkäse Spiess</li> <li>2. Ananas/-Rohschinken Spiess</li> <li>3. Melone/-Tiroler Speck Spiess</li> <li>4. Tomaten Mozzarella Spiess</li> <li>5. Frucht Spiess</li> <li>6. Bresaola Löffel mit Frischkäse</li> <li>7. Rindstatar Löffel</li> <li>8. Rindscarpaccio Löffel</li> <li>9. Vitello Tonnato</li> <li>10. Tomaten Bruschette</li> <li>11. Gorgonzola Bruschette</li> <li>12. Thon Bruschette</li> <li>13. Avocado/Shrimps Bruschette</li> <li>14. Lachs Bruschette</li> <li>15. Brie mit Johannisbeer Bruschette</li> <li>16. Stracchiarella Pesto Basilikum Bruschette</li> <li>17. Blätterteigstangen</li> <li>18. Sciatt</li> <li>19. Gemüse mit Dip</li> <li>20. Reis Salat im Glas</li> <li>21. Couscous im Glas</li> </ol>
<b>Apéro:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>22. Flammkuchen 19.50/Flammkuchen</li> <li>23. Focaccia 20.00/Focaccia</li> <li>24. Pizza 20.00/Pizza</li> <li>25. Trockenfleisch-und Käseauswahl 8.-/100g</li> </ol>
<b>Menüs ab 35.-</b>	
<b>Menü 1: Frühling/Sommer</b>	Gemischter Salat *** Pouletbrust mit Weissweinsrisotto und Gemüse *** Hausgemachte Cremeschnitte
<b>Menü 2: Frühling/Sommer</b>	Blattsalat mit Pfirsich und Kerne *** Schweineschnitzel an Zitronensauce mit Ofenkartoffeln und Gemüse *** Basilikum Sorbet

# ANLASS-ÜBERSICHT

<b>Menü 3:</b> <b>Herbst/Winter</b>	Nüsslisalat mit Speck und Croutons *** Rindsgulasch mit Polenta und Gemüse *** Zwetschgen Linzertorte
<b>Menü 4:</b> <b>Herbst/Winter</b>	Kürbissuppe *** Ossobuco vom Schwein mit Spätzli *** Brauliosorbet
<b>Menüs ab 50.-</b>	
<b>Menü 5:</b> <b>Frühling/Sommer</b>	Blattsalat mit Beeren *** Tagliata vom Rindsentrecôte mit Kräuter Risotto und Gemüse *** Ananas Carpaccio mit Joghurteis
<b>Menü 6:</b> <b>Frühling/Sommer</b>	Melone Rohschinken *** Kalbsbraten mit Kartoffelpuree und Gemüse *** Schokoladenmousse mit Erdbeeren
<b>Menü 7:</b> <b>Herbst/Winter</b>	Marronisuppe *** Rindsbrasato mit Polenta und Gemüse *** Warmes Schokoladenküchlein mit Mangosorbet
<b>Menü 8:</b> <b>Herbst/Winter</b>	Nüsslisalat mit Feigen und Sciatt *** Kalbs Saltimbocca an Salbei Jus mit Röstikroketten und Gemüse *** Ivaparfait (Halbgefrorenes mit Schafgarbe)

# ANLASS-ÜBERSICHT

<b>Menüs ab 65.-</b>	
<b>Menü 9: Frühling/Sommer</b>	Gnocchi mit getrockneten Tomaten und Basilikum Pesto *** Gazpacho *** Rindsfilet an Whiskysauce mit hausgemachten Ofenkartoffel und Gemüse *** Vanilleeis mit Früchten
<b>Menü 10: Frühling/Sommer</b>	Sommersalat mit Beeren, Parmesan, Croûton und Kerne *** Paniertes Kalbskötlette mit Pommes Frites und Gemüse *** Crêpes mit Caramelis und warme Amarena Kirschen
<b>Menü 11: Herbst/Winter</b>	Karottensuppe mit Orange und Zimt *** Nüsslisalat mit Steinpilzen, Kastanien und Granatapfel *** Roastbeef an Bearnaissauce mit Country Cuts und Gemüse *** Mandarinen sorbet
<b>Menü 12: Herbst/Winter</b>	Steinpilzsuppe *** Rindscarpacchio mit Rucola und Parmesan *** Kalbsfilet im Teig mit Eierschwämmli und Polenta *** Vanille- und Haselnussglace mit karamellisierten Kastanien und Amaretti
<b>Vegetarische Hauptgänge</b>	
<b>Vegetarische Hauptgänge:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pizzoccheri</li> <li>2. Tagliatelle an Steinpilzen</li> <li>3. Polenta mit Steinpilzen und Käse überbacken</li> <li>4. Röstli mit Gemüse und Käse überbacken</li> <li>5. Spinat Ricotta Ravioli</li> <li>6. Gemüseroulade mit Pilzen</li> </ol>

# ANLASS-ÜBERSICHT

<b>Salat Buffet</b>	
<b>Einfache Salate ab 15.-/Person</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Blattsalat</li> <li>- Gurken</li> <li>- Mais</li> <li>- Karotten</li> <li>- Tomaten</li> </ul>
<b>Eingemachte Salate ab 17.-/Person</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reissalat</li> <li>- Couscous</li> <li>- Teigwarensalat</li> <li>- Kartoffelsalat</li> <li>- Capresesalat</li> </ul>
<b>Grillteller ab 40.- (3 Sorten Fleisch, 1 Beilage und Gemüse)</b>	
<b>Fleisch</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bratwurst</li> <li>- Cervelat</li> <li>- Luganighette</li> <li>- Hirschwurst</li> <li>- Pouletflügeli</li> <li>- Schweinehalssteak</li> <li>- Rindssteak von der Huft</li> <li>- Costine</li> </ul>
<b>23.-/Person</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zigeunerspiess mit Brot</li> </ul>
<b>Beilagen und Gemüse</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gemüse</li> <li>- Maiskolben</li> <li>- Alu Kartoffeln mit Quarksauce</li> <li>- Grillkäse</li> </ul>
<b>Raclette</b>	
<b>ab 15.-/Person</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brotwürfel</li> <li>- Frühkartoffeln</li> <li>- Essiggemüse</li> </ul>
<b>Dessert Buffet</b>	
<b>ab 15.-/Person (3 Variationen) oder 5.-/Häppli</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Panna Cotta</li> <li>- Caramelköppli</li> <li>- Tiramisu</li> <li>- Schokoladenmouse</li> <li>- Joghurt mit Crunsch und Fruchsauce</li> <li>- Cremeschnitte</li> <li>- Fruchttörtchen</li> <li>- Fruchtsalat</li> </ul>