Menuliste

Verbindliche Preise bei Abholung ab 30 Personen

exkl. 2.6% MwSt.

1. Vorspeise

a	Grüner Mischsalat mit Pilzen und Speck
dazu ein Mutschli | p.P. | 5.00 |
|---|---|------|------|

2. Hauptgang

a	Schweinsfilet an Morchelsauce
Spätzli, Bohnenbündeli und Rüeblli	p.P.	31.00
b	Rindsentrecotemedallions an Bernaissauc
Kartoffelgratin, Rüeblli und Broccoli	p.P.	37.00
c	Schweinscarre-und Kalbsbraten mit Calvados-
sauce, Kartoffelgratin, Bohnenbündeli und
Rüeblli	p.P.	26.00
d	Hackbraten an Bratenjus
Spätzli, Bohnenbündeli und Rüeblli	p.P.	19.00
e	Schweinsnierstück an Champignonrahmsauce
Spätzli
Rüeblli und Bohnenbündeli	p.P.	22.00
f	Rollschinkli
Kartoffelsalat, Rüeblisalat, Grüner Salat,
Bohnensalat oder Maissalat, Mutschli	p.P.	19.00
g	Spaghetti mit drei verschiedenen Saucen
Bolognese, Napoli und Carbonara	p.P.	17.00
h	Chömibraten mit Hohnigsauce
Kartoffelgratin, Rüeblli und Bohnenbündeli	p.P.	22.00
i	Schweinsgeschnetztes an Rahmsauce,
Rösti, Bohnenbündeli und Rüeblli	p.P.	19.00
j	Grillbuffet
<i>Spiessli zum selber machen</i>
Schweinsnierstück, Kalbshuft, Rindshuft,
Pouletsteakli, Weisse Würstli
Braune Würstli, Bratspeck
dazu Kräuterbutterrosetten
<i>Gemüse</i>
Zucchetti, Peperoni, Champignons
<i>Kartoffelgratin</i>
<i>Salatbuffet mit drei versch. Salaten, Mutschli</i>	p.P.	35.00

3. Dessertbuffet

a	Variante I
Miniküchlein / Patisserie
Creme
frischer Fruchtsalat
Tobleroneschoggimousse hell und dunkel
Waldbeer- oder Apfeltiramisu
im Portionenglas	p.P.	11.00
b	Variante I
Fruchtsalat mit Rahm und Meränge
dazu diverse Glacen von Schintbühl	p.P.
lt	5.00
13.00