

Menüvorschläge Sommer 2018 Gast Hoof 18



“Schwein muss man haben“

Menü 1

Rüebliuppe mit frischem Ingwer oder bunt gemischter Salat

Schweins-Piccata Milanaise mit Spaghetti Napoli

Gebrannte Crème

Vegi

Vorspeise und Dessert gleich Menü 1

Auberginen Piccata, Beilage gleich Menü 1 35.00

Menü 2

Bunt gemischter Salat

Schweinssteak “Zigeuner Art“ oder mit hausgemachter Kräuterbutter

Hausgemachte Spätzli oder Pommes Frites

Gemüse garnitur

Apfelstrudel mit Vanillesauce 35.00

Menü 3

Melonenfächer mit Rohschinken

Schweins schnitzel an Champignon-Rahmsauce

Nudeln und / oder Pommes Frites

Gemüse garnitur

Mousse au chocolat 39.00

Menü 4

Feine Lachsroulade mit saisonalem Salatbouquet

Schweinsfilet mit Portweinsauce

Safranrisotto

Gemüse garnitur

Sorbet Dreierlei 46.00

Menü 5

Beizlalat mit Speck und Brotcroutons

Entlebucher Chämibraten mit Thymianjus

Kartoffelstock

Gemüsegarntur

Fruchtsalat mit Glace

35.00

“Kräht das Huhn auf dem Mist.....“

Menü 6

Blattsalat mit Himbeerdressing und sautierten Champignons

Pouletbrust-Saltimbocca mit Safran-Risotto und buntem Gemüse

Coupe Romanoff

Vegi

Vorspeise und Hauptgang gleich Menu 3

Früchte Casimir

38.00

Menü 7

Zucchetti Suppe mit frischen Kräutern

Fitnesssteller (verschiedene Salate) mit Pouletflügeli

Coupe Danemark

29.00

“Das Rind darf nicht fehlen“

Menü 8

Tartar vom Geräuchten Forellenfilet auf dem Salatbett

Rindsfiletstreifen Stroganoff, Nudeln oder Gemüse

Apfel Tiramisu

58.00

Menü 9

Bunt gemischter Salat

Roastbeef an Sauce Bernaise

Croquetten

Gemüse garnitur

Hot Berry mit Vanilleglace

Vegi

Vorspeise und Dessert wie bei Menü 1

Ravioli mit saisonaler Füllung 51.00

Menü 10

Kurzenhüttenravioli mit Morchelschaum

Zartes Rindsfilet mit hausgemachter Kräuterbutter

Rosmarinkartoffeln

Gemüse garniture

Erdbeerparfait 58.00

“Eine Kalberei zum Schluss“

Menü 11

Tomatensalat mit Mozzarella

Kalbsbraten “Grossmutter Art“

Vanilleparfait im Waldbeerenspiegel 45.00

“Grillzeit“

Menü 12

Grillplausch mit verschiedenem Fleisch und Wurst

baked Potatos, Salatbuffet, verschiedene Saucen ab 20.00

(je nach Aufwand der Fleischsorten)

Haben Sie Ihren eigenen Menüwunsch, teilen Sie ihn uns mit, unsere Küche passt sich Ihren Wünschen an.

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch