



Menüvorschläge Sommer 2022 Gast Hoof 18 Flühli

“Schwein muss man haben“

Menü 1

Bunt gemischte Salatschüssel zum selber Schöpfen

Schweins-Piccata Milanaise mit Spaghetti Napoli oder Safran Risotto

Grosis Brönnti Creme

38.00

Menü 2

Tomatensalat mit feinem Büffelmozzarella

Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

Apfelstrudel mit Vanillesauce

40.00

Menü 3

Melonenfächer mit Rohschinken

Schweinsfilet an Morchel Rahmsauce

Nudeln und / oder Pommes Frites

Gemüse garnitur

Lauwarmer Schoggikuchen mit Vanilleglace

48.00

Menü 4

Feine Lachsroulade mit saisonalem Salatbouquet

Schweinsfilet im Blätterteig

Pommes Frites

Gemüse garnitur

Sorbet Dreierlei

46.00

Menü 5

Safran Suppe mit Lachsstreifen

Braten vom Nierstück an Thymianjus

Kartoffelgratin

Gemüsegar nitur

38.00

Erdbeerparfait

Menü 6

Beizlalat mit Speck und Brotcrou tons

Schweins Cordon Bleu

Pommes Frites oder Spaghetti Napoli

Gemüsegar nitur

Fruchtsalat mit Glace

40.00

“Immer wieder gerne...”

Menü 7

Bunt gemischte Salatschüssel zum selbst schöpfen

Spaghetti Plausch à discrétion mit drei verschiedenen Saucen

Coupe Dänemark

31.00

Spaghetti Plausch ohne Vor- und Nachspeise

23.00

Menü 8

Bouillon mit Flädli

Schweins schnitzel an feiner Champignon Rahmsauce

Nudeln und Pommes Frites

Hausgemachtes Caramelköpfl i

37.00

“Kräht das Huhn auf dem Mist.....“

Menü 9

Blattsalat mit Himbeerdressing und sautierten Champignons

Pouletbrust–Saltimbocca mit Tomaten-Risotto und buntem Gemüse

Coupe Romanoff

39.00

Menü 10

Tomaten Kokossupe

Gefüllte Pouletbrust mit Speck umwickelt, Kartoffelgratin, Gemüse

Panna Cotta auf Fruchtspiegel

39.00

“Das Rind darf nicht fehlen“

Menü 11

Tartar vom geräuchten Forellenfilet auf dem Salatbett

Rindsfilet am Stück gebraten an feiner Portweinsauce

Croquetten

Gemüse garnitur

Apfel Tiramisu

59.00

Menü 12

Bunt gemischter Salat

Roastbeef an Sauce Bernaise

Weissweinsrisotto oder Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

Apfeltarte mit Vanilleglace

Vegi

Vorspeise und Dessert wie bei Menü 1

Ravioli mit saisonaler Füllung

52.00

Menü 13

Vitello Tonnato

Zartes Rindsfilet an feiner Sauce Bernaise und/oder Morchelsauce

Rosmarinkartoffeln

Gemüse garniture

Hausgemachtes Caramelköppli

68.00

"Grillzeit"

Menü 14

Grillplausch mit verschiedenem Fleisch und Wurst
baked Potatos, Salatbuffet, verschiedene Saucen
(je nach Fleischsorten) ab 25.00

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

Apéros:

Gemüse Stängeli mit Dipsaucen	3.50
Partybrot mit diversen Füllungen	6.00
Canapés mit Thon, Eier, Schinken, Salami, Lachs und Käse	6.00
Blätterteig Gebäck (Schinkengipfeli, Chäs Chüechli, Minipizza	6.00
Grissini umwickelt mit Rohschinken	4.50
Trockenfleisch und Käse	10.50
Satay Spiessli mit Erdnuss Sauce (3 Stück/Person)	10.50
Bruschetta mit Tomaten, Olivenöl und Chnobli	5.00
Pouletflügeli (3 Stück/Person)	7.50
Speckbrot (Brotstücke mit Speck umwickelt, knusprig gebacken)	4.00
Chips, Nüssli, Salzstengeli	1.50

(Preise pro Person)

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