



Menüvorschläge Frühling/Sommer 2024 Gast Hoof 18 Flühli

«Schwein gehabt»

Menü 1

Bunt gemischte Salatschüssel zum selbst Schöpfen

Schweins-Piccata Milanaise mit Spaghetti Napoli oder Safran Risotto

Grosis Brönnti Creme

39

Menü 2

Tomatensalat mit feinem Büffelmozzarella und Basilikum Pesto

Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

Apfelstrudel mit Vanillesauce

42

Menü 3

Melonenfächer mit Rohschinken

Schweinsfilet an Morchel Rahmsauce

Nudeln und / oder Pommes Frites

Gemüse garnitur

Lauwarmer Schoggikuchen mit Vanilleglace

51

Menü 4

Feine Lachsroulade mit saisonalem Salatbouquet

Schweinsfilet im Blätterteig

Pommes Frites

Gemüse garnitur

Tiramisu «Bella Italia»

51

Menü 5

Feine Spargelcreme (Saison)

Braten vom Nierstück an Thymianjus

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

Erdbeerparfait (Saison)

38

Menü 6

Beizlalat mit Speck und Brotcroutons

Schweins Cordon Bleu

Pommes Frites oder Spaghetti Napoli

Gemüse garnitur

Fruchtsalat mit Glace

42

Menü 7

Bunt gemischte Salatschüssel zum selbst schöpfen

Spaghetti Plausch à discrétion mit drei verschiedenen Saucen

Parfait Grand Marnier

32

Menü 8

Bouillon mit Flädli

Schweins schnitzel an feiner Champignon Rahmsauce

Nudeln und/oder Pommes Frites

Hausgemachtes Caramelköpfli

35

Menü 9

Salatschüssel zum selbst Schöpfen

Hackbraten nach Grossmutter`s Rezept

Kartoffelstock und Gemüse

Glace mit Merinques und Nidle

35

“Kräht das Huhn auf dem Mist.....“

Menü 10

Gemischter Salat

Pouletbrust-Saltimbocca an Portweinjus, Safranrisotto und buntem Gemüse

Coupe Romanoff (Saison) 39

Menü 11

Tomaten Kokossupe

Gefüllte Pouletbrust mit Speck umwickelt, Ofengemüse und Kartoffeln

Panna Cotta auf Fruchtspiegel 42

«Schon im kleinsten Kalb steckt ein Rindvieh...»

Menü 12

Tartar vom geräuchten Forellenfilet

Rindsfilet, gebraten am Stück mit Portweinjus

Croquettes

Gemüse garnitur

Tiramisu 59

Menü 13

Hausgemachte Ravioli mit saisonaler Füllung

Roastbeef an Sauce Bernaise

Weissweinrisotto oder Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

Apfeltarte mit Vanilleglace 55

Menü 14

Vitello Tonnato

Zartes Rindsfilet Medaillon an feiner Rotweinsauce oder Kräuterbutter

Ofengemüse mit Kartoffeln

Fruchtsalat mit Glace nach Wahl, Rahm 68

Menü 15

Rüebli-Ingwer Suppe

Ossobuco milanese (Kalbshaxen an kräftiger Rotwein-Gemüsesauce)

Safranrisotto oder Kartoffelstock, Bohnen im Speckmantel

Schokoladenmousse

45

"Grillplausch... King of Barbecue"

Menü 16

Als Beilagen servieren wir Ofenkartoffeln, Grillgemüse, ein reichhaltiges Salatbuffet, verschiedene Saucen und Kräuterbutter

- Schweins- und Kalbsbratwurst 27
- Schweins- und Kalbsbratwurst, Schweinssteak, Spare Ribs 35
- Schweins- und Kalbsbratwurst, Schweinssteak, Spare Ribs, Pouletbust und Flügeli 42
- Würste, Steaks, Ribs, Pouletbrust, Flügeli, Rinds-Steak, Burger 48

Haben Sie Ihre eigenen Menüwünsche, möchten Sie lieber ein Buffet zum Schöpfen, oder essen Sie lieber vegetarisch oder vegan? Sprechen Sie mit uns, wir sind flexibel und passen uns gerne Ihren Wünschen an.

Zu allen Gerichten können wir Ihnen den passenden Wein empfehlen.
Bringen Sie Ihren eigenen Wein mit, erlauben wir uns ein Zapfengeld von CHF 25 pro Flasche zu berechnen.

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch

*Planen Sie ein grösseres Fest, sind Sie bei uns ebenfalls genau richtig:
In den Sommermonaten bietet Ihnen unser schön dekoriertes Festzelt Platz bis zu 120 Personen.*

Apéros:

Gemüse Stängeli mit Dipsaucen	4
Canapés mit Thon, Eier, Schinken, Salami, Lachs und Käse	6
Blätterteig Gebäck (Schinkengipfeli, Chäs Chüechli, Minipizza	6
Grissini umwickelt mit Rohschinken	5
Trockenfleisch und Käse	10
Satay Spiessli mit Erdnuss Sauce (3 Stück/Person)	12
Bruschetta mit Tomaten, Olivenöl und Chnobli	6
Pouletflügeli (3 Stück/Person)	9
Speckbrot, Speckdatteln (Brotstücke und / oder Datteln mit Speck umwickelt, knusprig gebacken)	4
Chips, Nüssli, Salzstengeli	1.5
Flammkuchen	6
Mozzarella – Tomaten Spiessli	5

(Preise pro Person)