



## Menüvorschläge Frühling/Sommer 2025 Gast Hoof 18 Flühli

### «Specials»

#### Chicken-Fajitas Plausch... essen, soviel du willst...

Chicken & Gemüse, Weizentortillas, Guacamole, Cheddar Käse,  
Eisbergsalat, Sourcream, Picco die Gallo, Mais, Bohnenmousse 36

#### Fondue Bourignon oder Chinoise

Zum Starten ein Salat aus der Schüssel

Mit Rind-, Schwein und Pouletfleisch

Zum Fondue servieren wir Reis und Pommes Frites, sowie diverse hausgemachte Saucen und andere Kleinigkeiten (Tomaten, Gurken, Champignons, etc.)

56

#### Hoof 18 Brunch

Brot, Gipfeli, Zopf, Butter, Konfi, Honig, Orangensaft, Spiegelei, Rührei, Speck, Rösti, heisser Fleischkäse, kalte Platten, Thon, Früchte, Müesli, Joghurt, inkl. 2 Kaffees nach Wahl 39

### «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

Gemüsegarntur

\*\*\*

Apfelstrudel mit Vanillesauce 45

### Menü 3

Melonenfächer mit Rohschinken

\*\*\*

Schweinsfilet an Morchel Rahmsauce

Nudeln und / oder Pommes Frites

Gemüse garnitur

\*\*\*

Lauwarmer Schoggikuchen mit Vanilleglace

53

### 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

Beizlissalat mit Speck und Brotcroutons

\*\*\*

Schweins Cordon Bleu

Pommes Frites oder Spaghetti Napoli

Gemüse garnitur

\*\*\*

Fruchtsalat mit Glace und Rahm

45

### Menü 7

Bunt gemischte Salatschüssel zum selbst schöpfen

\*\*\*

Spaghetti Plausch à discrétion mit drei verschiedenen Saucen

\*\*\*

Apfelcrumble mit Vanilleglace

32

## **Menü 8**

Bouillon mit Flädli

\*\*\*

Schweinsschnitzel an feiner Champignon Rahmsauce  
Nudeln und/oder Pommes Frites

\*\*\*

Hausgemachtes Caramelköpflì 38

## **Menü 9**

Gemischter Salat

\*\*\*

Hackbraten nach Grossmutter`s Rezept  
Kartoffelstock und Gemüse

\*\*\*

Glacé mit Merinques und Nidle 38

*“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  
Croquetten  
Gemüse garnitur

\*\*\*

Apfelcrumble mit Vanilleglacé und Rahm 61

### Menü 13

Hausgemachte Ravioli mit saisonaler Füllung

\*\*\*

Roastbeef an Sauce Bernaise

Weissweinsrisotto oder Kartoffelgratin

Gemüsegarntur

\*\*\*

Schokoladenmousse 57

### Menü 14

Vitello Tonnato

\*\*\*

Zartes Rindsfilet Medaillon an feiner Rotweinsauce

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

\*\*\*

Apfeltarte mit Vanilleglace 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 37
- Schweins- und Kalbsbratwurst, Schweinssteak, Spare Ribs, Pouletbust und Flügeli 43
- Würste, Steaks, Ribs, Pouletbrust, Flügeli, Rinds-Steak, Burger 59

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	3.50
Partybrot mit diversen Füllungen	5.00
Canapées mit Thon, Eier, Schinken, Salami, Lachs und Käse	7.00
Tartare Brötli	8.00
Blätterteig Gebäck (Schinkengipfeli, Chäs Chüechli	7.00
Grissini umwickelt mit Rohschinken	4.50
Trockenfleisch und Käse (Sbrinz)	11.50
Flammkuchen	6.50
Satay Spiessli mit Erdnuss Sauce	10.50
Bruscetta mit Tomaten, Olivenöl und Chnobli	5.00
Pouletflügeli	7.00
Speckbrot und Zwetschgen im Speckmantel (Brotstücke mit Speck umwickelt, knusprig gebacken)	5.00
Chips, Nüssli, Salzstengeli	2.00
Mozzarella – Tomaten Spiessli	5

(Preise pro Person)