



Menüvorschläge Frühling/Sommer 2026 Gast Hoof 18 Flühli

Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Menüwünsche – sei es ein Buffet, vegetarische Speisen oder besondere Präferenzen. Wir sind flexibel und beraten Sie gerne persönlich, um Ihr kulinarisches Erlebnis optimal zu gestalten.

Unsere Menüvorschläge können selbstverständlich an Ihre Vorstellungen angepasst werden. Vorspeisen, Beilagen oder Desserts lassen sich auf Wunsch tauschen oder weglassen. Informationen zu Unverträglichkeiten und Allergien bitten wir frühzeitig mitzuteilen, damit wir entsprechende Vorkehrungen treffen können.

Zu jedem Gericht empfehlen wir Ihnen gerne den passenden Wein aus unserem Sortiment.

Für mitgebrachte Weine berechnen wir ein Zapfengeld von CHF 25.00 pro Flasche.

Auch für größere Feiern sind wir bestens vorbereitet: In den Sommermonaten steht Ihnen unser geschmackvoll dekoriertes Festzelt für bis zu 120 Personen zur Verfügung.

Bitte beachten Sie, dass wir für die Nutzung unseres Festzeltes eine Miete in Höhe von CHF 400.00 pro Anlass berechnen.

«Specials»

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

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

36

"Grillplausch... King of Barbecue"

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, Pouletbrust und Flügel | 43 |
| - Würste, Steaks, Ribs, Pouletbrust, Flügel, Rinds-Steak, Burger | 59 |

Fondue Bourignonn oder Chinoise

Zum Starten ein Salat aus der Schüssel

Mit Rind-, Schwein-, Pouletfleisch und Lachs

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

Himbeer Panna Cotta

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 mit Dessert 39

«Schwein gehabt»

Menü 1

Bunt gemischte Salatschüssel zum selbst Schöpfen

Schweins-Piccata Milanese 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 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» 56

Menü 5

Feine Spargelcreme (Saison)

Braten vom Nierstück an Thymianjus

Kartoffelgratin

Gemüsegar nitur

Erdbeerparfait (Saison) 38

Menü 6

Beizlalat mit Speck und Brotcroutons

Schweins Cordon Bleu

Pommes Frites oder Spaghetti Napoli

Gemüsegar nitur

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 Caramelköpfli 38

Menü 9

Gemischter Salat

Hackbraten nach Grossmutter`s Rezept

Kartoffelstock und Gemüse

Glace mit Merinques und Nidle 38

“Kräht das Huhn auf dem Mist.....”

Menü 10

Frisches Randen Tartar

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

Apfelcrumble mit Vanilleglace und Rahm 69

Menü 13

Hausgemachte Ravioli mit saisonaler Füllung

Roastbeef an Sauce Bernaise

Weissweinsrisotto oder Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

Schokoladenmousse 57

Menü 14

Maiale Tonnato

Zartes Rindsfilet Medaillon an feiner Rotweinsauce

Ofengemüse mit Kartoffeln

Fruchtsalat mit Glace nach Wahl, Rahm 69

Menü 15

Rüebli-Ingwer Suppe

Ossobuco Milanese (Kalbshaxen an kräftiger Rotwein-Gemüsesauce)

Safranrisotto oder Kartoffelstock, Bohnen im Speckmantel

Apfeltarte mit Vanilleglace

45

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

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 Chnobl	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)