

Bankettvorschläge

Ihr Anlass in unserem Restaurant

Für Gruppen, Vereine oder Firmen (bis maximal 60 Personen) öffnen wir das Restaurant auch ausserhalb der Tages-Öffnungszeiten. Lassen Sie sich von unseren Menüvorschlägen inspirieren oder kontaktieren Sie uns, damit wir ein individuelles Menü ganz nach Ihren Wünschen zusammenstellen können.

Es ist uns wichtig, saisonale, regionale sowie qualitativ hochstehende Produkte in unseren Küchen zu verarbeiten.

Für unsere Fleischgerichte verwenden wir, wenn immer möglich Produkte aus der Schweiz.



Wir wünschen Ihnen einen kulinarisch schönen Aufenthalt!



Marcel Meister
Bereichsleitung Hotellerie mit Team

Aperitif und Häppchen

Canapées nach Wunsch (Schinken, Salami, Käse)	Stk.	4.00
Canapées nach Wunsch (Lachs, Bündnerfleisch)	Stk.	4.50
Belegte Silserli (Schinken, Salami, Käse)	Stk.	4.00
Belegte Silserli (Lachs, Bündnerfleisch)	Stk.	4.50
Schinkengipfeli	Stk.	3.80
Mini-Quiches (saisonale Gemüsefüllung)	Stk.	4.00
Gemüsedip mit Dipsaucen (3 Sorten)	Person	4.00
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	Stk.	3.80
Knoblauchbrötli	Stk.	3.70
Party Brot (50cm gefüllt mit Aufschnitt, Käse, Ei)	Stk.	35.00
Party Brot (50cm gefüllt mit Trockenfleisch, Lachs)	Stk.	42.00

Suppen

Tagessuppe	5.00
Bouillon mit Flädli	5.50
Bouillon mit Gemüsestreifen	6.00
Tomatencremesuppe	6.50
Gemüsecremesuppe	6.50
Kokos- Currysuppe mit Pouletstreifen	8.50

Salate

Blattsalat mit Kernen	5.50
Gemischter Salat	9.50
Nüsslisalat mit Ei	10.50
Blattsalat mit sautierten Pilzen und Knoblauchbrot	11.00
Blattsalat mit Tomaten und Eier serviert mit Knoblauchbrot und Hausdressing	11.50

Alle Preise in CHF, inkl. 7.7% MwSt.
Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen,
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Vorspeisen

Pilztoast mit Kräutern	9.50
Hausgemachte Ravioli mit Saisonaler Füllung	13.00
Rohschinken mit Melone (saisonal)	13.50
Rauchlachs mit Meerrettich, Toastbrot und Salatbouquet	15.50

Hauptgerichte

vom Schwein...

Schweinsgeschnetzeltes mit Rahmsauce Nudeln und Gemüse	23.00
Panierte Schweineschnitzel Pommes Frites und Gemüse	23.50
Schweinebraten (Hals) Kartoffelstock und Gemüse	24.00
Rahmschnitzel vom Schweinsnierstück Nudeln und Gemüse	24.50
Schweinsfilet nach Appenzeller Art Spätzli und Gemüse	32.50

vom Rind...

Rindssauerbraten Kartoffelstock und Gemüse	27.50
Rinds-Hohrücken mit Kräuterbutter Kroketten und Gemüse	35.50
Roastbeef mit Sauce Bearnaise Kartoffelgratin und Gemüse	37.50

Alle Preise in CHF, inkl. 7.7% MwSt.
Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen,
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

vom Poulet...

Riz Casimir Pouletgeschnetzeltes an Currysauce Reis und Fruchtegarnitur	21.50
Mah Mee mit Pouletstreifen Knackiges Gemüse, Pilze und Nudeln	22.00
Red Curry mit Poulet Gemüse und Nüssen, dazu Basmatireis	22.00
Pouletbrust an Zitronenrahmsauce Bratkartoffeln und Gemüse	23.00
Gebratene Maispouardenbrust An Rotweinjus, dazu Kräuterrisotto und Gemüse	25.50

vom Kalb...

Kalbssteak mit Morchelsauce Spätzli und Gemüse	39.00
Kalbssaltimbocca Kräuterjus Tomatenrisotto und Gemüse	38.00

Vegetarisch...

Röstipastetli mit Gemüseragout	17.50
Red Curry mit knackigem Gemüse Und Nudeln	18.00
Elsässer Kartoffel- Lauchtätschi Serviert auf einem Pilzragout mit Broccoli	19.50
Gefüllte Teigtaschen mit saisonaler Füllung Noilly Prat Sauce und Cherrytomaten	21.50

Nach Wunsch zum Einsetzen (für 4 Pers.): Pommes frites / Kroketten / Nudeln	7.50
---	------

Alle Preise in CHF, inkl. 7.7.% MwSt.
Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen,
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Desserts

Tortenstück	5.00
Caramelköppli mit Rahm	5.00
Gebrannte Creme mit Rahm	5.50
Fruchtsalat mit Rahm	6.50
Fruchtsalat mit 1 Kugel Glace und Rahm	9.00
Schoggi-Mousse garniert	7.50
Saisonales Fruchtparfait garniert	7.50
Patisserie-Teller PZE (3 kleine Patisserie)	9.50
Dessertteller PZE (5 kleine Patisserie)	15.50

Servicebeitrag und/oder Zapfengeld

Falls Sie eigene Torten oder Desserts mitbringen, verrechnen wir Ihnen für unsere Dienstleistung CHF 3.00 pro Person. Wird zusätzlich ein Dessert des Restaurants bestellt, verzichten wir auf das Tellergeld.

Für mitgebrachten Wein verrechnen wir pro 50cl Flasche CHF 15.00, für 75cl Flaschen CHF 20.00 Zapfengeld. Damit wir den Wein mit der korrekten Temperatur servieren können, bitten wir Sie, diesen 2 Tage vorher anzuliefern.

Alle Preise in CHF, inkl. 7.7% MwSt.

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen,
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.