

# Menuvorschläge

*ab 10 erwachsenen Personen bei einheitlicher Menüwahl*

*Wir freuen uns, dass Sie Ihren Anlass bei uns planen möchten.*

## **Zeit Ablauf vor Ihrem Anlass**

- *Reservation* frühmöglichst mit maximaler Personenzahl
- *Menu- und Weinbestellung* 2 Wochen vor Ihrem Anlass und genaue Personenzahl
- *Verbindliche Personenzahl* 48h vor Ihrem Anlass

## **Räumlichkeiten**

*Im Restaurant bis 30 Personen. Im Säali bis 46 Personen. Ab 36 Personen feiern Sie alleine im Säali. Ansonsten sind noch andere Gäste da.*

*Im Säali keine Hunde erlaubt. Im Restaurant zwar erlaubt, das Service-Personal ist Ihnen jedoch sehr dankbar, wenn Sie Ihren Vierbeiner zu Hause lassen können.*

*Apero Möglichkeiten: bei schönem Wetter draussen im Garten bei der Grillbar.*

*Bei unsicherem bzw schlechtem Wetter drinnen.*

*Apero zeitlich nur möglich 11.00Uhr bis spätestens 12.00Uhr oder abends 17.00Uhr bis spätestens 18.00Uhr.*

*Für einen gelungenen Anlass bitten wir Sie die Menüwahl einheitlich zu bestellen.*

*Ist dies nicht möglich, bieten wir die Möglichkeit, unter 25 Personen drei Fleischsorten aus unserer à-la-carte Karte auszuwählen. Diese werden vor Ort durchgefragt, die Beilagen sind auch hier einheitlich zu bestellen.*

## **Essgewohnheiten und Allergien**

*Bitte teilen Sie uns diese im Voraus mit, damit wir diese bei der Menüwahl berücksichtigen können. Für vegetarische Varianten bieten wir gerne eine Alternative an.*

### **Nachservice**

Bei allen Hauptgängen sind 5 Gemüse und 2 Beilagen im Preis inbegriffen.

### **Tischwäsche**

Unsere Tische werden mit saisonalen Tischsets gedeckt. Darf es etwas festlicher sein?

In diesem Fall decken wir die Tische gerne mit weissen Stofftischtücher und Stoffservietten ein.

(Aufpreis Fr.3.- pro Person).

### **Deko**

Eine schlichte saisonale Tisch-Deko ist im Preis inbegriffen. Wünschen Sie eine individuelle Deko, dürfen Sie diese gerne vor Ihrem Anlass bei uns abgeben.

### **Menukarten**

Unsere Bankette sind üblich ohne Tisch-Menukarten eingedeckt. Wünschen Sie diese zusätzlich, dürfen Sie sie gerne selbst gestaltet mitbringen.

### **Eigener Dessert**

Möchten Sie Ihren eigenen Dessert oder eine ganz besondere Torte mitbringen? Dann verrechnen wir eine Pauschale von Fr.3.- pro Person.

### **Zapfengeld**

In unserer Weinkarte finden Sie auserlesene Weine zu fairen Preisen. Für mitgebrachten Wein verrechnen wir eine Ausschankgebühr von Fr. 25.- pro 7.5dl Flasche.

### **Verlängerung**

Falls es einmal später werden sollte, verrechnen wir ab 0.00Uhr pro angebrochene Stunde Fr. 50.-.

### **Für Bankette am Mittag**

Wir sind dankbar, wenn Sie unsere Räumlichkeiten ab 16.45Uhr für den Abendservice freigeben.

### **Zahlungsart**

Wir bevorzugen **Barzahlung**. Akzeptieren aber auch EC-direct, Postcard, Lunch-Check oder per Rechnung. Keine Kreditkarten.

### **Preise**

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inklusive 8.1% Mehrwertsteuer.

## **Vorspeisen**

<i>Verschiedene Cremesuppen</i>	6.50
<i>z.B. Broccoli / Tomaten / Karotten / Gemüsecreme / oder nach Wahl</i>	
<i>Saisonal: Kürbis / Spargel / gelbe Rüben</i>	
<i>Bouillon mit Einlage (Flädli / Backerbsen / Gemüse / Eierstich)</i>	6.50
<i>Grüner Salat</i>	6.50
<i>Gemischter Salat</i>	9.00
<i>Saisonsalat (kleiner gemischter Salat)</i>	7.00
<i>Nüsslisalat mit Ei (Saison und Angebot bestimmen)</i>	10.00

## **Hauptgänge**

<i>Schweins-CordonBleu</i>	27.50
<i>Schweinssteak</i>	27.00
<i>Schweinsrahmschnitzel</i>	26.00
<i>Schweinsgeschnetzeltes</i>	23.50
<i>Schweinsschnitzel paniert</i>	24.50
<i>Schweinsfilet</i>	31.50
<i>Saftiger Schweinshalsbraten mit brauner Sauce</i>	24.50
<i>Kalbssteak</i>	38.00
<i>Kalbsrahmschnitzel</i>	35.00
<i>Kalbschnitzel paniert</i>	32.00
<i>Kalbsgeschnetzeltes</i>	30.00
<i>Kalbsbraten mit brauner Sauce</i>	30.00
<i>Rindsfilet</i>	41.50
<i>Rinds-Entrecote</i>	35.00
<i>Rindsgeschnetzeltes</i>	29.00
<i>Rindsbraten</i>	29.50
<i>Deux Filet (Rind- und Schweinfilet)</i>	38.00
<i>Pouletbrüstchen nature oder paniert</i>	24.50
<i>Pouletgeschnetzeltes</i>	24.00

## **Beilagen**

<i>Teigwaren</i>	<i>Pommes Frites</i>
<i>Reis</i>	<i>Rösti-Croquetten</i>
<i>Hausgemachte Eierspätzli</i>	<i>Croquetten</i>
<i>Kartoffelgratin</i>	<i>Kartoffelstock</i>

## **Saucen**

Kräuterbutter	Currysauce
Rahmsauce (mit Champignon)	Calvados-Sauce
Morchelrahmsauce	Bernaise-Sauce
Pfeffersauce	Bratensauce

**Bei allen Hauptgängen sind 5 Gemüse und 2 Beilagen plus je nach Fleisch-Art eine Sorte Sauce und/oder Kräuterbutter im Preis inbegriffen.**

**Nachservice inklusive: zweite Beilage, Gemüse und Fleisch (je nach Fleisch-Stück)**

## **Kinderteller (bis 12 Jahre)**

Kinder-Schnitzel mit Pommes Frites	11.50
Kinder-Chicken Nuggets mit Pommes Frites	11.50
Kinder-Rahmschnitzel mit Teigwaren	11.50
Kinder-Fleischkäse mit Pommes Frites	11.00
Kinder-Fischstäbli mit Reis	11.50

Kinder unter 12 Jahren haben auch die Möglichkeit vor Ort von der Kinderkarte zu bestellen.

## **Dessert**

Wünscht ein Gast aus der Gruppe kein Dessert, bitte nach dem Hauptgang beim Personal melden.

Frischer Fruchtsalat mit Rahm	6.80
Frischer Fruchtsalat mit Rahm und 1 Kugel Glace	8.80
Caramelköpfler mit Rahm	6.00
Nougattorte mit Rahm	7.20
Tiramisu mit Glace und Rahm	8.80
Schoggimousse mit Glace und Rahm	8.50
Überraschungsteller «Surprise»	11.00
Verschiedene Torten von der Bäckerei Mock, Engelburg, Preis auf Anfrage.	

Saisonale Desserts:

Coupe Romanoff	9.50
Coupe Nesselrode	9.50

**Wir wünschen Ihnen genussvolle und zufriedene Momente bei uns!**