



## GESCHÄTZTER GAST

Herzlichen Dank, dass Sie Ihren Anlass in unserem Restaurant planen.  
Gerne überreichen wir Ihnen für ein Geburtstags-, Hochzeits- oder Tauf-Essen,  
ein Leidmahl, eine Firmen- oder Vereinsveranstaltung unsere Anregungen.

Ein erfolgreicher Anlass erfordert im Vorfeld eine möglichst genaue Planung  
und Organisation unserer-, aber auch Ihrerseits.

Ihr Anlass soll nach Ihren Wünschen gestaltet,  
und ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis werden.

Auf den folgenden Seiten finden Sie Vorschläge  
für Veranstaltungen ab 10 Personen.

Gerne helfen wir Ihnen, das für Ihren Anlass  
passende Menu zusammenzustellen.

Herzlichst

Karin Hafner



## WISSENSWERTE INFORMATIONEN

### Räumlichkeiten:

Saal bis 60 Personen, Restaurant, Terrasse,  
Raucher-Sääli bis 30 Personen, ganzes Lokal bis 90 Personen

### Sitzungen ohne Essen im Saal:

Nur Montag bis Donnerstag möglich (Saalmiete CHF 100.-)

### Personenzahl:

Unsere Menuvorschläge gelten ab 10 Personen, wobei Sie sich bitte auf ein Menu festlegen. Gerne können Sie auch aus unserer aktuellen Speisekarte auswählen.

Buffets sind ab 40 Personen erhältlich.

Wir bitten Sie, spätestens drei Tage vor Ihrem Anlass die genaue Personenzahl bekannt zu geben. Abweichungen von mehr als 10 % der definitiv reservierten Personenzahl werden wir mit 50 % der Menukosten verrechnen müssen.

Bei Leidmahlreservierungen wird die Minimal-Personenzahl verrechnet.  
(z.B. 40 - 50 Personen, also 40 Personen)

### Menus:

Die zusammengestellten Menus sind lediglich Vorschläge.  
Sie können Ihr Menu gerne selber zusammenstellen oder abändern.  
Für Ihre Wünsche und Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

### Kinder:

Bei Kindern unter 12 Jahren ist der Preis um 50 % ermässigt,  
muss aber vorher mitgeteilt werden. Wir servieren auch gerne Kindermenus.



## WISSENSWERTE INFORMATIONEN

### **Verlängerung:**

Für die Nachtzulagen der Mitarbeiter verrechnen wir Ihnen ab 24.00 Uhr pro angebrochene ½ Stunde CHF 50.-

### **Torten und Desserts:**

Selbstverständlich können Sie Kuchen oder Torten auch bei einer von Ihnen bevorzugten Bäckerei in Auftrag geben. In diesem Falle erfolgt die Rechnungsstellung direkt an Sie. Den Aufwand für die Dienstleistung wie Service, Teller, Servietten usw. verrechnen wir Ihnen CHF 2.50 pro Person.

### **Zapfengeld:**

Pro Flasche CHF 25.-

### **Bezahlung:**

Gerne können Sie ihre Rechnung bei uns in bar bezahlen oder mit EC-Maestro oder Postcard sowie mit Kreditkarte ab CHF 100.- (VISA oder Mastercard).

Auch eine Bezahlung auf Rechnung mit Einzahlungsschein, zahlbar innert 10 Tagen, ist möglich.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 8% MwSt.

Preisänderungen vorbehalten.

### **Bankettbesprechung:**

Ihre Wünsche zu realisieren - und scheinen diese noch so unmöglich - liegt uns am Herzen. Kontaktieren Sie uns telefonisch und vereinbaren Sie mit uns einen Termin.

Wir beraten Sie gerne persönlich vor Ort.

## VORSPEISEN

### Suppen

CHF

<b>Bouillon</b>	mit Flädli	6.00
	mit Gemüsejulienne	6.00
	mit Eierstich	6.00
	mit Sherry	6.50
<b>Tomatencrèmesuppe</b>	ohne Gin	6.00
	mit Gin	6.50
<b>Gemüsecrèmesuppe</b>		6.00

### Salate

<b>Gemischter Blattsalat</b>		6.50
<b>Buntgemischter Salat</b> assortiert		8.50
<b>Nüsslisalat mit Ei</b> (saisonal)		9.50
<b>Gemischter Blattsalat</b> mit Pilzen an Balsamico-Dressing		10.50

### Kalte Vorspeisen

<b>Rohschinken mit Melone</b> (saisonal)		15.00
<b>Antipasti-Teller</b> (Tomaten, Oliven, Peperoni, Auberginen, Feta)		11.50
<b>Feuriges Tartar</b> mit Toast und Butter		19.50
<b>Geräucherter Lachs</b> mit Toast und Butter		16.50
<b>Crevettencocktail</b> mit Toast und Butter		15.50

### Sorbets im Zwischengang

<b>Zitronen-Basilikum Sorbet</b> , etwas ganz speziell Erfrischendes		3.50
<b>Aprikosensorbet</b> mit Vodka		6.50
<b>Zitronensorbet</b> mit Champagner		7.50

## HAUPTGERICHTE

### vom Schwein

CHF

<b>Schweinsbraten vom Hals</b> , Kartoffelstock & Saisongemüse	21.00
<b>Rahmschnitzel</b> , Butternudeln & Saisongemüse	23.50
<b>Geschnetzeltes mit Pilzrahmsauce</b> , Reis & Saisongemüse	22.50
<b>Schweinsfilet an Steinpilzsauce</b> , Spätzli & Saisongemüse	32.50
<b>Schweinspiccata</b> , Tomatenspagetti	22.50
<b>Gordon Bleu</b> , Bratkartoffeln & Saisongemüse	26.50

### vom Kalb

<b>Geschnetzeltes „Zürcher Art“</b> (ohne Milken), Rösti & Saisongemüse	32.50
<b>Paillard (Schnitzel)</b> an Zitronensauce, Reis & Saisongemüse	34.50
<b>Gordon Bleu</b> , Kartoffelgratin & Saisongemüse	36.50
<b>Kalbsteak mit Morchelsauce</b> , Butternudeln & Saisongemüse	42.00
<b>Kalbsbraten glasiert</b> , Safranrisotto & Saisongemüse	32.50

## HAUPTGERICHTE

### vom Rind

CHF

<b>Rindsschmorbraten</b> , Polenta & Saisongemüse	24.50
<b>Rindshuftwürfel „Stroganoff“</b> , Butterreis	28.50
<b>Roastbeef</b> , englisch gebraten, mit Sauce Hollandaise, Kartoffelgratin	39.00
<b>Entrecôte (150 g) mit Pfeffersauce</b> , Rosmarinkartoffeln & Saisongemüse	35.50
<b>Rindsfilet (150 g) mit Sauce Béarnaise</b> , Kartoffelgratin & Saisongemüse	38.50
<b>Trois Filets</b> (Schwein, Rind, Kalb) mit Sauce Béarnaise, Kartoffelkroketten & Saisongemüse	Preis nach Anfrage

### vom Geflügel

CHF

<b>Poulet-Geschnetzeltes „Casimir“</b> , Reis & frische Früchte	21.50
<b>Pouletgeschnetzeltes „Stroganoff“</b> , Reis	20.50
<b>Pouletbrust an Paprikarahmsauce</b> , Tagliatelle & Saisongemüse	21.50
<b>Trutenpiccata</b> , Safranrisotto und Saisongemüse	23.50

## HAUPTGERICHTE

---

### vom Fisch

CHF

**Egfilet gebraten an Mandelbutter „Müllerinnen Art“,**  
Reis & Spinat

26.50

**Egli gebacken im Bierteig** mit Sauce Tartar,  
Salzfartoffeln & Blattspinat

27.50

---

### Vegetarisch

**Tagliatelle Kapelle**

22.50

**Gemüsestroganoff** im Reisring

18.50

**Risotto mit Steinpilzen** und Mascarpone

19.50

## DESSERTS

### Süsse Versuchungen

CHF

<b>Gebrannte Crème</b>		8.50
<b>Caramelköpfl</b> mit Rahm		7.50
<b>Sorbet-Teller</b> mit Früchten		10.50
<b>Frischer Fruchtsalat</b> nach Saison	ohne Rahm	7.50
	mit Rahm	9.00
<b>Panna Cotta</b> mit Himbeermark		8.50
<b>Apfelküchlein</b> mit Vanillesauce		9.50
<b>Kaiserschmarrn</b> mit Zwetschgenkompott		9.50
<b>Palatschinken (Crêpes)</b> mit Vanilleglace und Schoggisauce garniert mit frischen Früchten		10.50
<b>Topfenstrudel</b> mit Vanilleglace		8.50
<b>Diverse Torten</b>	pro Person	6.50
<b>Torten-Schnitte</b>	pro Person	5.50
<b>Dessert-Buffer</b>	pro Person	18.50

**Fragen Sie nach unserer grossen Auswahl an gluschtigen Leckereien,  
sowie nach unserem feinen Käsesortiment.**  
nach Wunsch zusammengestellt (ab 20 Personen).