

Suppen

Tagessuppe	Fr. 6.00
Bouillon mit Flädli	Fr. 6.50
Bouillon mit Gemüsestreifen	Fr. 6.50
Bouillon mit Porto	Fr. 6.50
Broccolicremesuppe	Fr. 8.50
Tomatensuppe mit Rahmhaube	Fr. 8.50
Curry-Geflügelcremesuppe	Fr. 9.50

Salate

Saisonschnittsalat garniert	Fr. 5.50
Saison Blattsalat mit Kernen und Dressing nach Wahl	Fr. 8.50
Gemischter Salat, mit Salatstrauss	Fr. 9.50
Randensalat auf grünem Salat	Fr. 9.50
Selleriesalat Waldorf, mit Apfelstückchen	Fr. 8.50
Salatbouquet mit sautierten Pilzen	Fr. 9.50
Salatbouquet mit gebratenem Speck und Brotcroûtons	Fr. 11.50
Salatbouquet mit Rauchlachsstreifen	Fr. 13.50

Sämtliche Preise beinhalten 8.00% MwSt, EURO Ausweisung auf dem Kassenbon gemäss Tageskurs
Wir verwenden, sofern nichts anderes angegeben ist für unsere Speisen, ausschliesslich geprüftes Schweizer Qualitätsfleisch.

Kalte Vorspeisen

Hausgemachte Kalbspastete mit Cumberland sauce Selleriesalat „Waldorf“ mit Apfelstückchen	Fr. 12.50
Bündnerteller mit Bündnerfleisch, Rohschinken und geräuchertem Speck	Fr. 14.50
Melone mit Rohschinken (nach Saison)	Fr. 12.50
Crevettencocktail nach Art des Hauses Toast und Butter	Fr. 12.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum und Toast	Fr. 13.50
Geräucherter Norwegischer Lachs mit Dillsensauce garniert mit Salatstrauss	Fr. 14.50

Warme Vorspeisen

	Vorspeise	Hauptgang
Felchenfilet im Bierteig frittiert Tartarsauce und Salzkartoffeln	Fr. 13.50	Fr. 23.50
Lachstranche pochiert an Safranrahmsauce mit Butterreis, beim Hauptgang mit Blattspinat	Fr. 13.50	Fr. 28.50
Pilzpastetli Blätterteigpastetli gefüllt mit Pilzen an Rahmsauce	Fr. 11.50	Fr. 16.50
Eiernudeln an Dillrahmsauce garniert mit Rauchlachsstreifen	Fr. 11.50	

Sämtliche Preise beinhalten 8.00% MwSt, EURO Ausweisung auf dem Kassenbon gemäss Tageskurs
Wir verwenden, sofern nichts anderes angegeben ist für unsere Speisen, ausschliesslich geprüftes Schweizer Qualitätsfleisch.

Vorspeisen und Hauptgerichte Fisch

	Vorspeise	Hauptgang
Forellenfilet „Zuger Art“ an Kräuterrahmsauce	Fr. 12.50	Fr. 29.50
Forellenfilet „Drei Könige“ mit Tomatenwürfeli, Champignons, Kräutern	Fr. 12.50	Fr. 28.50
Zanderfilet „Müllerin Art“ in Mandelbutter gebraten	Fr. 14.50	Fr. 32.50
Seezunge pochiert an Safranrahmsauce	Fr. 15.00	Fr. 33.00
Lachstranche pochiert an Schnittlauchsauce mit Pernod	Fr. 16.50	Fr. 35.00
Flunderfilet im Bierteig fritiert mit Tartarsauce	Fr. 11.50	Fr. 25.00

Bei sämtlichen Fischhauptgerichten sind die Beilagen nach Ihrem Wunsch, frisches Gemüse und Nachservice inbegriffen.

**Beilagen Auswahl:
Butterreis, Wildreis, Salzkartoffeln
Spinat, Kefen, Broccoli**

Fischgerichte zur Vorspeise servieren wir ohne Gemüse.

Sämtliche Preise beinhalten 8.00% MwSt, EURO Ausweisung auf dem Kassenbon gemäss Tageskurs
Wir verwenden, sofern nichts anderes angegeben ist für unsere Speisen, ausschliesslich geprüftes Schweizer Qualitätsfleisch.

Hauptgerichte vom Schwein

Schweins-Piccata „Mailänder Art“	Fr. 28.00
Geschnetzeltes Schweinefleisch an Pilzrahmsauce	Fr. 26.00
Gefüllte Schweinebrust mit Madeirasauce	Fr. 25.00
Schweinshaxe glasiert „Gärtnerin Art“	Fr. 28.00
Schweinehalsbraten glasiert an Rosmarinjus	Fr. 32.00
Schweineschnitzel an Champignonsrahmsauce	Fr. 26.00
Schweins-Saltimbocca mit Marsalasauc	Fr. 29.00
Schweinsrückensteak mit sautierten Waldpilzen, Cognacjus	Fr. 29.50
Schweinsrückenbraten glasiert an sämiger Cognacsauce	Fr. 30.50
Schweinsfilet am Stück gebraten an sämiger Morchelrahmsauce	Fr. 42.00
Schweinsfilet am Stück gebraten auf Apfelscheiben an sämiger Calvadosrahmsauce	Fr. 40.00

Bei sämtlichen Hauptgerichten sind die Beilagen nach Ihrem Wunsch, frisches Saisongemüse und Nachservice inbegriffen.

Beilagen Auswahl:

**Butternudeln, Spaghetti, Trockenreis, Risotto, Butterspätzli
Pommes frites, Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin
Kartoffelstock, Salzkartoffeln, Bäckerinkartoffeln, Röstikroketten**

Sämtliche Preise beinhalten 8.00% MwSt, EURO Ausweisung auf dem Kassenbon gemäss Tageskurs
Wir verwenden, sofern nichts anderes angegeben ist für unsere Speisen, ausschliesslich geprüftes Schweizer Qualitätsfleisch.

Hauptgerichte vom Kalb

Kalbsvoressen „Burgunder Art“	Fr. 29.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“	Fr. 34.00
Gefüllte Kalbsbrust mit Madeirasauce	Fr. 31.00
Kalbshaxe glasiert „Gärtnerin Art“	Fr. 29.00
Kalbsschulterbraten an Rahmsauce	Fr. 30.00
Kalbsschnitzel an Zitronenrahmsauce	Fr. 38.00
Kalbs-Saltimbocca mit Marsalasaucce	Fr. 39.50
Kalbsrückensteak mit sautierten Waldpilzen, Cognacjus	Fr. 48.00
Kalbsrückenbraten glasiert an sämiger Rahmsauce	Fr. 47.00
Kalbsfilet am Stück gebraten an sämiger Morchelrahmsauce	Fr. 56.00

Bei sämtlichen Hauptgerichten sind die Beilagen nach Ihrem Wunsch, frisches Saisongemüse und Nachservice inbegriffen.

Beilagen Auswahl:

**Butternudeln, Spaghetti, Trockenreis, Risotto, Butterspätzli
Pommes frites, Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin
Kartoffelstock, Salzkartoffeln, Bäckerinkartoffeln, Röstikroketten**

Sämtliche Preise beinhalten 8.00% MwSt, EURO Ausweisung auf dem Kassenbon gemäss Tageskurs
Wir verwenden, sofern nichts anderes angegeben ist für unsere Speisen, ausschliesslich geprüftes Schweizer Qualitätsfleisch.

Hauptgerichte vom Rind

Rindsvoessen „Burgunder Art“ **Fr. 26.00**

Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ **Fr. 27.00**

Rindsschmorbraten „Burgunder Art“
an kräftiger Rotweinsauce **Fr. 35.00**

Rinds Entrecôte mit Kräuterbutter **Fr. 43.00**

Rinds Entrecôte mit Bearnaisesauce **Fr. 44.00**

Roastbeef „Englische Art“
rosé gebraten an Portweinjus **Fr. 48.50**

Rindsfiletstreifen „Stroganoff“
mit Peperonistreifen, Essiggurken, Paprikasauce **Fr. 45.00**

Bei sämtlichen Hauptgerichten sind die Beilagen nach Ihrem Wunsch, frisches Saisongemüse und Nachservice inbegriffen.

Beilagen Auswahl:

**Butternudeln, Spaghetti, Trockenreis, Risotto, Butterspätzli
Pommes frites, Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin
Kartoffelstock, Salzkartoffeln, Bäckerinkartoffeln, Röstikroketten**

Sämtliche Preise beinhalten 8.00% MwSt, EURO Ausweisung auf dem Kassenbon gemäss Tageskurs
Wir verwenden, sofern nichts anderes angegeben ist für unsere Speisen, ausschliesslich geprüftes Schweizer Qualitätsfleisch.

Hauptgerichte vom Lamm

Lammentrecôte „Provençale“	Fr. 39.50
Lammkoteletten mit Knoblauchbutter oder Kräuterjus	Fr. 41.50
Lammrückenfilet „Eremit“ mit aromatischer Kräuterkruste	Fr. 42.00

Hauptgerichte vom Geflügel

Geschnetzeltes Pouletfleisch „Casimir“ an Currysauce im Reising mit Früchten garniert	Fr. 24.00
Maispouardenbrust an Morchelrahmsauce	Fr. 29.50
Pouletbrüstli vom Grill mit Orangensauce oder „süss&sauer“	Fr. 27.50
Pouletstreifen „Stroganoff“	Fr. 26.00

**Bei sämtlichen Hauptgerichten sind die Beilagen nach Ihrem Wunsch,
frisches Saisongemüse und Nachservice inbegriffen.**

Beilagen Auswahl:

**Butternudeln, Spaghetti, Trockenreis, Risotto, Butterspätzli
Pommes frites, Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin
Kartoffelstock, Salzkartoffeln, Bäckerinkartoffeln, Röstikroketten**

Sämtliche Preise beinhalten 8.00% MwSt, EURO Ausweisung auf dem Kassenbon gemäss Tageskurs
Wir verwenden, sofern nichts anderes angegeben ist für unsere Speisen, ausschliesslich geprüftes Schweizer Qualitätsfleisch.

Vegetarische Menu's

Asiatisches Mah-Meh , mit Butternudeln oder Reis mit Gemüsestreifen	Fr. 23.50
Hausgemachte Gemüsequiche auf Kräuterrahmsauce	Fr. 19.50
Pfannkuchen gefüllt mit Gemüseragoût an Rahmsauce	Fr. 21.50
Zucchini- Piccata an Tomatensauce, Spaghetti	Fr. 21.50
Weissweinsrisotto mit sautierten Pilzen, Broccoliröschen	Fr. 23.50
Polenta mit sautierten Pilzen und Gorgonzola überbacken	Fr. 23.50

Teigwaren und Pasta

Spaghetti Napoli	Fr. 16.50
Spaghetti Bolognaise	Fr. 18.50
Spaghetti Gorgonzola	Fr. 18.50
Spaghetti Carbonara	Fr. 18.50
Spinattortellini an Kräuterrahmsauce	Fr. 18.50
Hausgemachte Spätzlipfanne mit Gemüse und Champignons an Rahmsauce mit Käse überbacken	Fr. 20.50
Äplermakkaronen mit Zwiebelschweitze und Apfelmus	Fr. 20.50

Das beliebte Bankett Menu

Trois Filets

Fr. 68.50

Rindsfilet mit Kräuterbutter
Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce
Schweinsfilet mit Calvadosrahmsauce
Serviert in 2 Gängen

Deux Filets

Fr. 55.50

Rindsfilet mit Kräuterbutter
Schweinsfilet am Stück gebraten mit Calvadosrahmsauce
Serviert in 2 Gängen

Drei Könige Menu

Fr. 69.50

Rindsfilet am Stück gebraten „Englische Art“
Auf Blätterteigkissen mit Bearnaisesauce

**Bei sämtlichen Hauptgerichten sind die Beilagen nach Ihrem Wunsch,
frisches Saisongemüse und Nachservice inbegriffen.**

Beilagen Auswahl:

**Butternudeln, Spaghetti, Trockenreis, Risotto, Butterspätzli
Pommes frites, Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin
Kartoffelstock, Salzkartoffeln, Bäckerinkartoffeln Röstikroketten**

Sämtliche Preise beinhalten 8.00% MwSt, EURO Ausweisung auf dem Kassenbon gemäss Tageskurs
Wir verwenden, sofern nichts anderes angegeben ist für unsere Speisen, ausschliesslich geprüftes Schweizer Qualitätsfleisch.

Buffet Tour de Suisse

Ab 25 Personen

Vorspeisen

**Verschiedene gartenfrische Saisonsalate
hausgemachte Salat Dressings
Bündnerfleisch, Rohschinken, hausgemachte Kalbsterrine
hausgemachte Pastete, geräucherter Lachs,
panierte Riesencrevetten**

Hauptgang

**Schinken auf dem Brotteig gebacken, Luzerner Bratwurst, grüner
Speck mit Honig überbacken, Kalbsschulterbraten glasiert
Roastbeef rosé gebraten im Ofen
Portweinsauce, Bearnaisesauce, Champignonsrahmsauce
Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzli, Weissweinisotto
gedämpfte Bohnen, glasierte Karotten
Blumenkohl „Mimosa“, Tomate vom Grill**

Dessert

**Fruchtwähe, Schwarzwäldertorte, Schokoladenmousse
Gebrannte Creme, Eisvariation, Meringuen, Rahm, Fruchtsalat
Käseplatte mit Auswahl an Hart- und Weichkäse
verschiedene Brote**

Fr. 87.50, pro Person

Fr. 81.50 ohne Käseplatte, pro Person

Bauernbuffet

Ab 25 Personen

Vorspeisen

**Verschiedene, gartenfrische Saisonsalate
hausgemachte Salat Dressings
Bündnerfleisch, Rohschinken, hausgemachte Kalbsterrine,
hausgemachte Pastete, Bergkäse**

Hauptgang

**Schinken auf dem Brotteig gebacken, Schweinehalsbraten, grüner
Speck mit Honig überbacken, Kalbsschulterbraten glasiert
Rindsschmorbraten
Rosmarinjus, kräftige Rotweinsauce, Champignonsrahmsauce
Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzli, Weissweirisotto
gedämpfte Bohnen, glasierte Karotten
Blumenkohl „Mimosa“, Tomate vom Grill**

Dessert

**Fruchtwähe, Schwarzwäldertorte, Schokoladenmousse
Gebrannte Creme, Eisvariation, Meringuen, Rahm, Fruchtsalat
Käseplatte mit Auswahl an Hart- und Weichkäse
verschiedene Brote**

**Fr. 81.50, pro Person
Fr. 75.50 ohne Käseplatte, pro Person**

Italienisches Buffet

Ab 25 Personen

Vorspeisen

**Verschiedene gartenfrische Saisonsalate
hausgemachte Salat Dressings
Tomatensalat mit Mozzarella
Eiersalat**

Hauptgang

**Schweineschnitzel „Saltimbocca“
Spinattortellini, Steinpilzrisotto, Safranrisotto
Butterspaghetti
Tomatensauce, Bolognesesauce, Gorgonzolasauce
Pestosauce, Carbonarasauce**

Dessert

**Tiramisu, Schokoladenmousse
Gebrannte Creme, Eisvariation, Meringuen, Rahm, Fruchtsalat
Käseplatte mit Auswahl an Hart- und Weichkäse
verschiedene Brote**

**Fr. 61.50, pro Person
Fr. 55.50 ohne Käseplatte, pro Person**

Leckereien aus unserer Dessertecke

Hausgemachte Fruchtwähe	Fr. 5.50
Schwarzwäldertorte	Fr. 5.50
Schokoladenmousse mit Rahm und Früchten garniert	Fr. 8.50
Caramelköpfler mit Rahm	Fr. 9.50
Gebrannte Creme „Grossmutter Art“	Fr. 7.50
Coupe Belle Helen	Fr. 9.50
Vanilleeis mit halber Birne und Schokoladensauce	
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 8.50
Frischer Fruchtsalat mit Eis und Rahm	Fr. 9.00
Frischer Fruchtsalat mit Kirsch	Fr. 11.50
Apfelküchlein mit Vanillesauce	Fr. 9.50
In Zimtzucker gedreht mit Rahm garniert	
Coupe „Heisse Liebe“	Fr. 9.50
Vanilleeis mit heissen Himbeeren und Rahm	
Hausgemachtes Parfait „Grand Marnier“	Fr. 10.50
mit Waldbeeren-Kompott und Rahm garniert	
Sorbetteller „Drei Könige“ garniert mit Früchten	Fr. 10.50
Meringuen mit Rahm	Fr. 7.50
Meringuen mit Eis und Rahm	Fr. 9.50
Dessertbuffet	Fr. 18.50
Schokoladenmousse, Frücthemousse, Gebrannte Creme, Fruchtsalat, gemischtes Eis, Sorbetvariation, Meringuen, Rahm, Fruchtwähe, Patisserie	
Mit Weich- und Hartkäsesortiment, verschiedene Brote	Fr. 22.00

Lieber Gast

Wir hoffen dass wir Sie “gluschtig” gestimmt haben mit unseren Menuvorschlägen.

Gerne aber besprechen wir mit Ihnen weitere Menus, falls Sie nichts “gluschtig” stimmen konnte oder nicht Ihrem Budget entspricht, so auch das saisonale Marktangebot oder Ergänzungen nach Ihren Wünschen.

Gerne besorgen wir für Sie eine Blumendekoration, entsprechend Ihren individuellen Vorstellungen und Wünschen!

Auf Wunsch können wir Ihnen für Ihren Anlass eine Polizeistunden-Verlängerung einholen.

An dieser Stelle möchten wir Sie auf unsere täglichen 4 verschiedenen Tagesmenus aufmerksam machen. Es hat immer ein Fisch- und vegetarisches Menu, neben zwei gut bürgerlichen Menus zur Auswahl. Mit den Tagesmenus erzielen wir einen raschen und speditiven Service.

Falls Sie Fragen betreffend unserem Hause unbeantwortet haben, stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Herzlichst Ihre Gastgeber
Familie Maja und Werner Hübscher
Küchenchef Harald Gratz
und Team

Sämtliche Preise beinhalten 8.0% MwSt. EURO Ausweisung auf dem Kassenbon gemäss Tageskurs
Preisänderungen behalten wir uns vor.

Wir verwenden, sofern nichts anderes angegeben ist, für unsere Speisen ausschliesslich geprüftes Schweizer Qualitätsfleisch.