

Menüs – Vorschläge für Gesellschaften ab 10 Personen

Die Auswahl der Menüs muss für die ganze Gesellschaft einheitlich sein.
Ausnahme: Kinder, Vegetarier oder Gäste mit Spezialkost.

Vorspeisen kalt

Blattsalat mit Sprossen	6.50
Blattsalat mit geröstetem Speck- und Brotwürfeli	7.50
Blattsalat mit lauwarmen Pilzen	7.50
Buntgemischter Saisonsalat	7.50
Kleiner Frohsinnsalat (Buntgemischter Salat mit gebratenen Rindshuftstreifen)	11.00
Hausgemachte Frühlingsrolle mit Saisonsalat	11.00
Saisonsalat mit Blätterteigtaschen (Gemüsefüllung)	11.00
Saisonsalat mit gerösteten Nusskernen	7.50
Saisonsalat mit hausgeräuchertem Rohschinken	10.00
Tomatensalat mit Mozzarella, Basilikum und Balsamicodressing	10.00
Melone mit hausgeräuchertem Rohschinken	11.00
Avocados mit hausgeräuchertem Rohschinken und Blattsalat	12.00
Rauchforellen-Crêpes auf Saisonsalat	12.00

Vorspeisen warm

Steinpilzravioli an dezenter Zitronensauce	12.00
Tortelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt an Rahmsauce und Tomatenwürfeli	10.00
Spaghetti mit Gemüsestreifen und Chili	10.00
Eglifilets mit Mandeln und Salzkartoffeln	15.00
Pastetli mit Lachsragout auf Gemüsewürfeli	13.00
Crêpes mit Spinatfüllung und Käse überbacken	12.00

Schmackhafte Suppen

Bouillon mit Flädli	5.50
Bouillon mit Gemüsestreifen	5.50
Bouillon mit Eierstich	5.50
Leichte Lauchsuppe mit gerösteten Brotwürfeli	5.50
Champignoncrèmesuppe	6.00
Broccolicrèmesuppe	6.00
Tomatensuppe mit Basilikum	6.00
Jselisberger Rieslingsuppe mit Croûtons	6.00
Kartoffelschaumsuppe mit Pernod	6.00
Saison Kürbiscrèmesuppe mit Traubenkernöl	6.00