

Menuvorschläge

ab 20 Personen, Preis pro Person



Menu 1	33.00	Menu 6	56.50
Bunter Blattsalat ***		Rindsbouillon mit Sherry und Gemüsestreifen ***	
Pouletgeschnetzeltes an Currysauce serviert mit Trockenreis und mit Früchten garniert ***		Bunter Blattsalat ***	
Früchte-Wähe mit Rahm		Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ an Weissweihnrahmsauce mit frischen Champignons, dazu Butternudeln ***	
Menu 2	34.00	Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Schlagrahm	
Flädli-suppe ***		Menu 7	56.50
Schweins-Piccata serviert mit Tomaten-Spaghetti ***		Bunter Blattsalat ***	
Heisse Waldbeeren mit Vanillesauce		Klare Gemüsesuppe ***	
Menu 3	42.00	„Saltimbocca alla Romana“ Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken, mit Weissweihnrisotto und Broccoli mit Mandeln ***	
Bunter Blattsalat ***		Panna Cotta mit Waldbeersauce	
Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Peperoni und Champignons, dazu Spätzli ***		Menu 8	78.00
Caramelköpfler mit Rahm		Karottencrèmesuppe mit Ingwer parfümiert ***	
Menu 4	42.00	Nüssli-salat an unserer Haus-Dressing mit Croûtons, Speck und Ei ***	
Tomatensuppe mit Basilikum ***		Roastbeef mit Sauce Béarnaise serviert mit Kartoffelgratin und butem Marktgemüse ***	
Glasierter Kalbsschulterbraten an Steinpilzrahmsauce, dazu eine sämige Polenta und Kräuterzucchetti ***		Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Joghurtglace und Orangenfilet	
Schokoladenmousse mit Früchten			
Menu 5	44.00		
Bunter Blattsalat ***			
Riesen Cordon bleu vom Schwein serviert mit Pommes Frites und Gemüsebukett ***			
Panna Cotta mit Waldbeerensauce			