



Menüvorschläge ab 10 Personen

Angebot vom Tagesmenü
inkl. Suppe oder Salat
und Beilagen Nachservice

Montag bis Samstag	CHF 27
Sonn- u. Feiertage	CHF 37
Zusätzlich Tagesdessert	CHF 5

Wir bitten um Kenntnisnahme: Bei Abweichungen der bestellten Personenzahl (≤48 h vor Anlass) nach unten, gewähren wir einen Toleranzwert von 10 %.

Suppen

Frühling	Spargel oder Bärlauch mit Rahm	9
Sommer	Klare Suppe mit Gemüsestreifen	7
	Tomatensuppe mit Rahm	9
Herbst	Kürbis oder Steinpilz mit Rahm	9
Spezial	Kokos oder Weisswein ☼ garniert	10

Salate

Bunter Blattsalat	7
Gemischter Salat	9
Nüsslisalat mit Speck und Ei	12

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MWST

Hauptgerichte

Poulet	Pouletbrust 150 g paniert oder an Rahmsauce	26
Kalb	Wienerschnitzel 150 g	34
	Steak mit Kräuterbutter 180 g	41
	Kalbskarreebraten an Calvadossauce 180 g	41
Rind	Rindsbraten Jäger Art 180g Kartoffelstock und Gemüse	31
	Rosa gebratenes Roastbeef Sauce Béarnaise, Safranrisotto und Gemüse	41
	Rindsgeschnetztes Stroganow 150 g Trockenreis und Gemüse	26
Schwein	Schnitzel vom Nierstück 150 g paniert, an Rahmsauce oder in der Eimasse	25
	Cordon bleu vom Nierstück 160 g	26
	Braten vom Nierstück, Jus 160 g	25
	Filet am Stück mit Morchelsauce 160 g	41
Beilagen	Risotto, Trockenreis, Nudeln Pommes, Kroketten, Röstikroketten, Bratkartoffeln, Kartoffelstock oder Kartoffelgratin und Gemüse	

Fleischherkunft:

Poulet, Rind, Kalb, Schwein stammen aus Schweizer Produktion

Seite 2

Fisch	Sautiertes Lachsschnitzel 150 g mit Prosecco-Sauce	28
	Gebratene Felchenfilets 4 Stück mit Mandelbutter	28
Vegetarisch	Quinoa-Schnitzel mit Schnittlauchsauce	25
	Maiskroketten mit Tomaten-Quarksauce	25
Beilagen	Salzkartoffeln, Reis, Teigwaren, Gemüse	

Dessert

Diverse Cremen	7
Süssmost, Schoggi oder Gebrannte ☼ mit Rahm	
Caramelköppli garniert ☼ mit Rahm	7
Fruchtsalat aus saisonalen Früchten	9
Schwarzwälder Torte	8
Tiramisù ☼ je nach Saison mit Orangen oder Erdbeeren	8
Dessertteller	16
Diverse „gluschtige“ Coupes ab unserer Dessert-Karte	

Fragen Sie uns an; wir stellen gern Ihren Wünschen entsprechende, saisonale Gerichte zusammen.

Menüvorschläge für Leidessen

Die Menüpauschale zu CHF 27 setzt sich zusammen aus:

- Tagessuppe oder Blattsalat mit französischer Salatsauce
- Hauptgang
- Nachservice Beilagen

Zusatzservice auf Vorbestellung:

- Nachservice der Fleischkomponente CHF 5
- Zusätzlich Tagesdessert CHF 5

Preise Zusatzservice pro Person ☞ gemäss anwesender Gästezahl

Vorschlag 1

Schweinsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce
Kernser Teigwaren
Tagesgemüse

Vorschlag 2

Blätterteig Pastetli
mit Kalbfleischkügelchen und Champignons
Trockenreis
Tagesgemüse

Vorschlag 3

Paniertes Schweinsschnitzel
Pommes frites
Tagesgemüse

Vorschlag 4

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce
Rösti
Tagesgemüse

Vorschlag 5

Schweinshalsbraten mit Senfsauce
Kartoffelkroketten
Tagesgemüse

An Sonn- und Feiertagen beträgt die Menüpauschale CHF 37

Seite 4

Getränkekarte für Bankette



Weissweine

Riesling x Sylvaner»	50 cl	Fr. 21.00
-----------------------------	-------	-----------

Johannisberg AOC Cave Emery

Duft nach exotischen Früchten wie Mango, Banane und Ananas mit einem Hauch von Röstmandeln, eignet sich zu: Apéro, Käse, Fisch- und Spargelgerichte

50 cl	Fr. 25.00
-------	-----------

Assemblage blanc AOC Cave Emery (Rebsorten: Chasselas, Pinot blanc, Petite Arvine)

Fruchtaroma nach frischen Äpfeln und Bananen, eignet sich zu: Aperitif, Vorspeisen, Fischgerichten und leichten Malzeiten

50 cl	Fr. 26.00
-------	-----------

Rotweine

Hanspeter Lampert Heidelberg Maienfeld

Maienfelder Pinot noir	50 cl	Fr. 28.50
------------------------	-------	-----------

Maienfelder Pinot noir	70 cl	Fr. 40.00
------------------------	-------	-----------

Gamay	50 cl	Fr. 20.00
--------------	-------	-----------

Monatswein im Offenausschank	75 cl	Fr. 38.00
-------------------------------------	-------	-----------

10 cl	Fr. 5.00
-------	----------

Kaffee Schnaps (Zwetschgen, Träsch, Chrüter)	Fr. 5.50
--	----------

Kaffee crème, Espresso	Fr. 4.20
------------------------	----------

Schale, Cappuccino	Fr. 4.80
--------------------	----------

Latte macchiato	Fr. 5.20
-----------------	----------

Diverse Tee	Fr. 4.00
-------------	----------

Diverse Punch	Fr. 4.80
---------------	----------

Liter Mineralwasser Elmer sowie Süssgetränke	Fr. 9.00
--	----------

Liter Orangensaft	Fr. 14.00
-------------------	-----------

Süssgetränke PET	50 cl	Fr. 4.80
------------------	-------	----------

Suure Most Ramseier	50 cl	Fr. 5.20
---------------------	-------	----------

Bier Eichhof Lager	33 cl	Fr. 4.70
--------------------	-------	----------

Bier Eichhof Lager	50 cl	Fr. 5.20
--------------------	-------	----------

Alkoholfreies Bier Eichhof	33 cl	Fr. 4.70
----------------------------	-------	----------

Alle Preise inkl. 7.7 % MWST

Seite 5