

## Mönü-Vorschläg für Gsellhafte

Eusi Uswahl richtet sich nach der jeweiligä Saison, drum isch nid immer alles z'ha!

Euses Fleisch isch, wenn nid anderscht deklariert alles us der Schwiz. Wenn immer möglich verarbeite mir regionali Produkt.

<b>Apperons:</b>	Häppli wie Tomate- und Olivebrötli, Späck, Salami, Parmesan und frisches Brot	p. Pers.	CHF	7.50
	grüeni und schwarzi Olive, Parmesan und gwürtzt's Brot	p. Pers.	CHF	5.00
	Tapas – Buffet (6 verschideni) ab 20 Pers	p. Pers.	CHF	14.00
	Chlini Crevette – Coctail	p. Pers.	CHF	4.00
<b>Vorab:</b>	grüne Salat	p. Pers.	CHF	6.50
	bunt-gmischte Blattsalat	p. Pers.	CHF	8.00
	gmischte Salat (4 Sorte Saison)	p. Pers.	CHF	10.00
	Nüsslisalat mit Ei, Späck und Groutons (Saisonal)	p. Pers.	CHF	12.50
	Nüsslisalat mit Ei und Grouton (Saisonal)	p. Pers.	CHF	11.50
	Salatbuffet (6 verschideni Saison)	p. Pers.	CHF	12.50
	Nidi di Rondine (Pasta) mit Salat	p. Pers.	CHF	11.00
	Quiche mit Gmües- oder Gmües-Späck-Füllig 1/8	p. Pers.	CHF	6.50
	warme Fisch uff Salat mit Vinaigrette-Sosse	p. Pers.	CHF	14.00
	Salat mit warmem Geissecheesli uff em Toscht	p. Pers.	CHF	11.00
	Suppe: Randecreme, Selleriecreme, ect	p. Pers.	CHF	6.00
	Bouillion mit huusgmachte Flädli	p. Pers.	CHF	6.00
	klari Buillion mit Schnittlauch	p. Pers.	CHF	5.00
	Tapaställer (4 verschideni) ab 15 Pers	p. Pers.	CHF	12.00
	Tapas – Buffet (6 verschideni) ab 20 Pers	p. Pers.	CHF	14.00
	Steinpilzravioli oder Vegitortelini	p. Pers.	CHF	8.00
Crevette – Coctail	p. Pers.	CHF	9.00	
<b>Fleisch:</b>	Saltimbocca	p. Pers.	CHF	32.00
	Osso – Buccho	p. Pers.	CHF	32.00
	Rinds – Antergott mit Chrüterbutter	p. Pers.	CHF	32.00
	Rumpsteak	p. Pers.	CHF	30.00
	Ungarisch's Gulasch	p. Pers.	CHF	24.00
	Lammnierstück	p. Pers.	CHF	32.00
	Lammkottlett	p. Pers.	CHF	30.00
	Chalbssteak mit Morchlesosse	p. Pers.	CHF	34.00
	Chalbs – Cordonblöö	p. Pers.	CHF	32.00
	Schwinsfilet im Späckmantel gfüllt mit tröchnete Pflume	p. Pers.	CHF	31.00
	Schwins – Cordonblöö	p. Pers.	CHF	25.00
	Schwinsnierstück	p. Pers.	CHF	19.00
	Schwinsbrote gfüllt mit tröchnete Zwätschgä	p. Pers.	CHF	19.00
	Schwinsrahmschnitzel	p. Pers.	CHF	19.50
Beizlspiess Rindshuft oder Lammhuft	p. Pers.	CHF	28.00	

	Beizlspiess Schwinshals	p. Pers	CHF	23.00
	Brötlete Fleischchees mit Spiegelei	p. Pers.	CHF	14.50
	es Päärli Beizliwürscht	p. Pers.	CHF	13.00
	Späckbrätli	p. Pers.	CHF	15.00
<b>Classiker:</b>	Filet Gulasch Stroganoff mit Ris	p. Pers.	CHF	36.00
	Ris Casimir mit brötleter Banane	p. Pers.	CHF	23.00
	Chalbsgschnätzlets mit Chnöpfli	p. Pers.	CHF	26.00
	Picata Milanese (Chalbs) mit Spaghetti und Tomatesosse	p. Pers.	CHF	34.00
	Picata Milanese (Schwins) mit Spaghetti und Tomatesosse	p. Pers.	CHF	25.00
	Paellea	p. Pers.	CHF	34.00
	Saltimbocca mit Safranrisotto und Ofetomate	p. Pers.	CHF	40.00
	Osso – Buccho mit Safranrisotto oder mit rustico Polenta	p. Pers.	CHF	38.00
	Chalbssteak mit Morchlesosse und huusgmachte Chnöpfli	p. Pers	CHF	40.00
	Chalbs – Cordonblöö mit Pommfrit und Gmüesgarnitur	p. Pers	CHF	42.00
	Schwins – Cordonblöö mit Pommfrit	p. Pers	CHF	27.00
	Schwinsrahmschnitzel und Nüdeli	p. Pers	CHF	24.50
	Suppe mit Spatz	p. Pers.	CHF	21.50
	Lasagna al forno mit Salat	p. Pers	CHF	23.00
	Spaghettiplausch à discrétion mit vier verschiedene Sosse	p. Pers	CHF	28.00
	Fondueobe	p. Pers	CHF	23.00
	Raclettobe à discrétion	p. Pers	CHF	27.00
	Quiche mit Gmües- oder Gmües-Späck-Füllig 1/6	p. Pers.	CHF	8.50
<b>Bilage:</b>	Brothärdöpfel	p. Pers.	CHF	6.00
	Ofehärdöpfeli mit Rosmarin	p. Pers.	CHF	6.00
	Härdöpfelgratä	p. Pers.	CHF	6.00
	Härdöpfelstock	p. Pers.	CHF	6.00
	Pomm-Frit	p. Pers	CHF	6.00
	Teigware	p. Pers.	CHF	5.50
	Huusgmacht Chnöpfli	p. Pers	CHF	6.00
	Serviete - Knödel	p. Pers	CHF	6.00
	Semmel – Knödel	p. Pers	CHF	6.00
<b>Und Derno:</b>	Vermicell mit Merängge und Trube (Saison)	p. Pers.	CHF	8.50
	Beizlortte (Quarkchueche mit Konfi)	p. Pers.	CHF	6.50
	Panna Cotta mit Lavändel parfümiert und Apricose-Sosse	p. Pers.	CHF	8.50
	Panna Cota mit Waldbbeeri-Sosse oder Zwätschge Wiehnacht	p. Pers	CHF	8.50
	Creme brulee mit Zitronegras, Rosmarin oder Lavändel parf.	P. Pers.	CHF	8.50
	Tiramisu	p. Pers.	CHF	7.50
	Fruchtcarpaccio mit Glacehüegeli	p. Pers	CHF	9.00
	Früsche Fruchtsalat	p. Pers.	CHF	7.00
	Früsche Fruchtsalat im Honigchörbli	p. Pers.	CHF	10.00
	Mousse: Schoggi, div. Frucht, Lækkerli, Läbchueche	p. Pers	CHF	7.00
	Obschtwaie: Öpfel, Biere, Apricose, Zwätschgä, Chirsi 1/6	p. Pers	CHF	6.00
	Dessert Buffet (5 verschieden)	p. Pers	CHF	11.00
	Öpfelstrudel mit Vanile-Sosse	p. Pers	CHF	8.00
	Verschiedeni Torte oder Roullade	p. Pers	CHF	6.50 bis 9.50