

Menu-Vorschläge

Menu 1

Walenstadter Rieslingsuppe

* * *

SFr. 48.--

Crevetten-Toast mit Spinat

* * *

Schweinssteak „Waldfee“

mit Waldpilz-Rahmsauce

Beilage nach Wahl

Saisongemüse

* * *

Meringue mit Glacé und Rahm

Menu 2

Eglifilets „Tessiner Art“

mit Tomatenwürfeli und Eierschwämmli

Weisswein-Risotto

* * *

SFr. 52.--

Kraftbrühe mit Sherry

Blätterteiggebäck

* * *

Blattsalate mit Honigsensauce

* * *

Gefülltes Schweinsfilet an leichter Morchelsauce

Beilage nach Wahl

Saisongemüse

* * *

Soufflé-Glacé Grand Marnier

Menu 3

Tigercrevetten pikant gewürzt
auf Gemüsebeet
Basmatireis

* * *

Klare Ochschwanzsuppe

* * *

Nüsslisalat an Olivenöl mit Aceto di Modena

* * *

Kalbsrücken am Stück gebraten
mit leicht gebundenem Rosmarinjus
Beilage nach Wahl
Saisongemüse

* * *

Braunes und weisses Schoggimousse

Menu 4

Scampi auf Safranlinguine
mit Steinpilzen

* * *

Kraftbrühe mit Flädli

* * *

Spinatsalat mit Honigsenfauce

* * *

Kalbssteak „Chäserrugg“
mit Morchelsauce
Beilage nach Wahl
Saisongemüse

* * *

Tiramisu

SFr. 57.--

SFr. 58.--

Menu 5

Kraftbrühe mit Gemüsewürfeli

* * *

SFr. 62.--

Lachstranche gebraten
auf Safransauce

Reis

* * *

Blattsalate mit frischen Wiesenchampignons
Thousand Island Dressing

* * *

Médailles vom Kalbsfilet „Calvados“
mit glacierten Apfelscheiben

Beilage nach Wahl

Saisongemüse

* * *

Sorbettraum mit verschiedenen Früchten

Menu 6

Hauspastete mit Sauce Cumberland

Salat „Waldorf“

* * *

SFr. 53.--

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

* * *

Blattsalate mit gerösteten Brotwürfeli

* * *

Entrecôte „Madagaskar“

an Rahmsauce mit grünen Pfefferkörnern

Beilage nach Wahl

Saisongemüse

* * *

Panna Cotta mit lauwarmen Waldbeeren
parfumiert mit Kirsch

Menu 7

Gamberone „Daniele“

SFr. 59.--

mit luftig, leichtem Knoblauch-Tomatenschaum

Reisring

* * *

Buntgemischter Saisonsalat

* * *

Rindsfilet „Churfürsten“

mit Steinpilzen an leichter Rahmsauce

Beilage nach Wahl

Saisongemüse

* * *

Apfelchüechli mit Vanilleglacé

Menu 8

Buntgemischter Saisonsalat

SFr. 65.--

* * *

Médaille vom Kalbsfilet mit Orangensauce

Médaille vom Rindsfilet mit Sauce Béarnaise

Beilage nach Wahl

Saisongemüse

* * *

Zitronensorbet mit Campari

* * *

Médaille vom Schweinsfilet mit Pilzrahmsauce

Beilage nach Wahl

Saisongemüse

* * *

Whiskyparfait

Menu 9

Felchenfilets „Fischer Wälti“
an leichtem Anisjus mit Dill
Reisköpfchen

* * *

Blattsalate an Cäsarsauce

* * *

Kraftbrühe mit Mark

* * *

Lammcarrébraten „Provençales“
Beilage nach Wahl
Saisongemüse

* * *

Caramelköppli mit Rahm

SFr. 49.--

Menu 10

Melone mit Babycrevetten

* * *

Klares Fischesüppchen mit Pernod

* * *

Linguine „Frutti di Mare“

* * *

Blattsalate mit Rauchlachsstreifen

* * *

Ganze Seezunge gebraten mit Sauce Hollandaise
Reis
Grilltomate und Spinat

* * *

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

SFr. 57.--

Beilage nach Wahl:

Pommes frites
Kartoffel-Kroketten
Country-Kartoffeln
Bäckerinnen-Kartoffeln
Rösti
Kartoffelstock
Butterkartoffeln

Nudeln
Spätzli

Reis
Risotto
Wildreismix

Unsere Menuvorschläge sind für mindestens 15 Personen berechnet.

Eine seriöse Kalkulation ist für uns eine Selbstverständlichkeit. Für eventuelle Preisänderungen bitten wir Sie deshalb um Verständnis.

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer von 7,6%.