

Propositions de menu

Entrée à choix

Potage du jour **ou** salade mêlée

Plat principal à choix
(Le prix est celui du menu complet)

Emincé de porc au paprika
Tagliatelles & Légumes
CHF 28.00

Rôti de porc & son jus au romarin
Gratin dauphinois
Légumes
CHF 28.00

Cordon bleu de porc
Pommes croquettes
Légumes
CHF 29.00

Médailles de filet mignons de porc
Jus fumé
Pommes frite
Légumes
CHF 39.90

Menuvorschläge für Gruppen

Vorspeise nach Wahl

Tagessuppe **oder** gemischter Salat

Hauptspeise nach Wahl
(Der Preis ist der vom ganzes Menu)

Geschnetzeltes vom Schwein an Paprikasauce
Tagliatelle & Gemüse
CHF 28.00

Schweinsbraten an Rosmarinjus
Kartoffelgratin
Gemüse
CHF 28.00

Cordon bleu vom Schwein
Kartoffelkroketten
Gemüse
CHF 29.00

Filet mignon vom Schwein
Mit gerauchtes
Pommes frites
Gemüse
CHF 39.90



Jambon à l'os, saucisson & lard fumé
Gratin dauphinois
Légumes
32.00

Poitrine de poulet & sa sauce crème
Pommes croquette & Légumes
CHF 28.00

Emincé de volailles au curry & lait de coco
Riz & Légumes
CHF 27.00

Suprême de volaille & sa sauce à l'estragon
Pommes croquettes
Légumes
CHF 29.00

Rôti de bœuf braisé & son jus
Pommes de terre sautées
Légumes
CHF 30.00

Paupiette de bœuf & son jus
Pommes purées
Légumes
CHF 28.00

Emincé de veau aux champignons
Tagliatelles
Légumes
CHF 33.00

Beinschinken, Saucisson und Speck
Kartoffelgratin
Gemüse
CHF 32.00

Pouletbrust mit Rahmsauce
Kartoffelkroketten & Gemüse
CHF 28.00

Pouletgeschnetzeltes an Curry-Kokosnusssauce
Reis & Gemüse
CHF 27.00

Geflügel Suprême an Estragonsauce
Kartoffelkroketten
Gemüse
CHF 29.00

Rindsschmorbraten mit Jus
Bratkartoffeln
Gemüse
CHF 30.00

Rindfleischvogel mit Jus
Kartoffelstock
Gemüse
CHF 28.00

Geschnetzeltes vom Kalb an Champignonsauce
Tagliatellen
Gemüse
CHF 33.00



Rôti de veau aux abricots
& son jus
Gratin dauphinois
Légumes
CHF33.00

Filets de perche frits & Sauce tartare
Pommes nature
Légumes
CHF 32.00

Filets de perches & sa sauce au beurre blanc
Pommes frites
Légumes
CHF 33.00

Curry de pois chiche au lait de coco
Riz & Légumes
CHF 26.50

Tagliatelles bolognaise
CHF 25.00

Galette de quinoa aux légumes
Baked potatoes & sa crème
CHF 27.00

Risotto aux champignons
CHF 27.00

Fondue au fromage de la région
CHF 33.00

Kalbsbraten mit Aprikosen und Jus
Kartoffelgratin
Gemüse
CHF 33.00

Gebackene Eglifilets mit Tartaresauce
Salzkartoffeln
Gemüse
CHF 32.00

Eglifilets an Buttersauce
Pommes frites
Gemüse
CHF 33.00

Kichererbsencurry mit Kokosmilch
Reis & Gemüse
CHF 26.00

Tagliatelle bolognese
CHF 25.00

Quinoa Galette mit Gemüse
Baked potatoes mit Sauerrahm
CHF 27.00

Risotto mit Champignons
CHF 27.00

Käsefondue aus der Region
CHF 33.00



Dessert à choix (1 dessert par Menu)

Parfait glacé au limoncello
Flan caramel
Tartelette au citron
Mousse au chocolat
Panna cotta au coulis de fruits
Forêt noir
Salade de fruits fraîche
Gâteau au streusel aux fruits de saison
Verrine de meringue, crème chantilly & sa glace vanille

Entrée – Plat principal et dessert sont à commander à l'avance

Il est possible de choisir un plat principal seul,
un rabais de CHF 6.00 vous sera accordé

Sur demande nous pouvons modifier nos menus

Si vous choisissez plus que 2 menus, plus-value de CHF 5.00 par personnes

Un minimum de 10 personnes par menu est obligatoire

Nous vous prions de nous avertir rapidement en cas de personnes allergiques ou intolérante

Dessert zur Auswahl (1 dessert pro Menu)

Parfait glacé mit Limoncello
Caramelflan
Zitronentörtchen
Schokoladenmousse
Panna cotta mit Früchten
Schwarzwäldertorte
Frischer Fruchtsalat
Streuselkuchen mit Saisonfrüchten
Meringue im Glas mit Schlagrahm und Vanilleglace

Vorspeisen – Hauptgang und Dessert sind zum Vorbestellen

Sie können auch nur einen Hauptgang auswählen
(Abzug CHF 6.00)

Auf Verlangen können Sie die Menus frei zusammenstellen

Wenn Sie mehr als zwei Menus pro Gruppe auswählen, verrechnen wir einen Zuschlag von CHF 5.00 pro Person

Pro Menu ist eine Mindestanzahl von 10 Personen erforderlich

Bitte melden Sie uns Allergien und Intoleranzen
so schnell als möglich

