

Menüs – Vorschläge für Gesellschaften ab 10 Personen

Die Auswahl der Menüs muss für die ganze Gesellschaft einheitlich sein.
Ausnahme: Kinder, Vegetarier oder Gäste mit Spezialekost.

Vorspeisen kalt

Blattsalat mit Sprossen	8.00
Blattsalat mit geröstetem Speck- und Brotwürfeli	9.00
Blattsalat mit lauwarmen Pilzen	9.00
Buntgemischter Saisonsalat	9.00
Kleiner Frohsinnsalat (Buntgemischter Salat mit gebratenen Rindshuftstreifen)	12.50
Hausgemachte Frühlingsrolle mit Saisonsalat	12.50
Saisonsalat mit Blätterteigtaschen (Gemüsefüllung)	12.50
Saisonsalat mit gerösteten Nusskernen	9.00
Saisonsalat mit hausgeräuchertem Rohschinken	12.00
Tomatensalat mit Mozzarella, Basilikum und Balsamicodressing	12.00
Melone mit hausgeräuchertem Rohschinken	13.00
Saisonsalat mit geräucherten Forellenfilets und Meerrettich	14.50

Vorspeisen warm

Steinpilzravioli an dezenter Zitronensauce	13.50
Tortelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt an Rahmsauce und Tomatenwürfeli	12.00
Spaghetti mit Gemüsestreifen und Chili	12.00
Crêpes mit Spinatfüllung und Käse überbacken	13.00

Schmackhafte Suppen

Bouillon mit Flädli	7.00
Bouillon mit Gemüsestreifen	7.00
Bouillon mit Eierstich	7.00
Leichte Lauchsuppe mit gerösteten Brotwürfeli	8.00
Champignoncrèmesuppe	8.00
Broccoligrèmesuppe	8.00
Tomatensuppe mit Basilikum	8.00
Jselisberger Rieslingsuppe mit Croûtons	8.00
Kartoffelschaumsuppe mit Pernod	8.00
Saison Kürbiscrèmesuppe mit Traubenkernöl	8.00