

*Menüvorschläge ab 10 Personen*

*Vom Schwein*

*Menu 1: Kraftbrühe mit Gemüsestreifen*

*Schweinsplätzli vom Niersstück, an Champignonrahmsauce*

*Butternudeln und Rüeblli*

*Gebrannte Creme*

*Fr. 32.-*

*Menu 2: Kraftbrühe mit Flädli*

*Schweinsschulterbraten an Jus, Hausgemachte Eierspätzli*

*Rotkabis*

*Heisse Sauerkirschen mit Vanilleglace und Rahm*

*Fr. 28.50*

*Menu 3: Kraftbrühe mit Flädli*

*Appenzeller Schweinsrückensteak mit Schinken und*

*Appenzeller Käse gratiniert, Röstikroketten, Broccoli mit*

*Mandeln*

*Heisse Sauerkirschen mit Vanilleglace und Rahm*

*Fr. 35.-*

*Menu 5: Kraftbrühe mit Gemüsestreifen*

*Schweinspiccata mit Paprikagemüse, Risotto und*

*Tomatensauce*

*Coup Dänemark*

*Fr. 33.-*

*Menüvorschläge ab 10 Personen*

*Vom Rind*

*Menu 10:*

*Kürbissuppe*

*Rindsschmorbraten, Kartoffelstock und Rotkabis*

*Birne Helene*

*Fr. 33.50*

*Menu 11:*

*Gemüsesuppe*

*Rindsgulasch mit hausgemachten Eierspätzli*

*Fruchtsorbet mit Schnaps oder Rahm*

*Fr. 33.50*

*Menu 12:*

*Kraftbrühe mit Sherry*

*Entrecote vom Grill, Sc. Bernaise oder hausgemachte*

*Kräuterbutter, Röstikroketten und Gemüse garnitur*

*Frischer Fruchtsalat mit Glace und Rahm*

*Fr. 53.-*

*Menüvorschläge ab 10 Personen*

*Vom Kalb*

*Menu 6: Kraftbrühe mit Eierstich*

*Kalbsbraten an Jus, Kartoffelgratin, Gemüse garnitur*

*Coup Melba*

*Fr. 36.-*

*Menu 7: Kraftbrühe mit Gemüsestreifen*

*Zwei Kalbswiener Schnitzel, Pommes frites, Gemüse garnitur*

*Coup Dänemark*

*Fr. 38.-*

*Menu 8: Kürbiscremesuppe*

*Kalbsgeschnetztes „Zürcher Art“, Röstli oder Butternudeln*

*Hausgemachtes Baumnuss Parfait*

*Fr. 39.50*

*Menu 9: Kraftbrühe mit Sherry*

*Zwei Kalbsrückenplätzli mit frischen Champignons,*

*Safranrisotto und Gemüse garnitur*

*Frischer Fruchtsalat*

*Fr. 51.-*