



## MENU'S FÜR BANKETTE, GESCHÄFTSESSEN etc.

Speisekarte für Gruppen ab 15 Personen. [gültig ab 15.02.2023]  
Das Menu sollte für die ganze Gruppe einheitlich sein, mit Ausnahme der Vegi-Menus\*.

SAISONSUPPE 7.00

BOUILLON MIT FLÄDLI 7.00

GRÜNER SALAT 7.50

GEMISCHTER SALAT 9.50

1. CORDON-BLEU hausgemacht 31.00  
mit Pommes und Tagesgemüse

2. SCHWEINSFILET im Speckmantel 43.00  
mit Kräuterrahmsauce, Butternüdeli  
und Gemüse garnitur

3. KALBSCARRÉBRATEN 33.50  
mit Cognacsauce, Kartoffelstock  
und Mandelbroccoli

4. RAHMSCHNITZEL [KALB] 34.00  
mit Früchtegarnitur  
und Nudeln

5. LAMMRÜCKENFILET 43.00  
rosa gebraten, mit Kräuterkruste  
Bratkartoffeln und Rüebbligemüse

6. KALBSGESCHNETZELTES 33.00  
mit Champignonsauce  
und knuspriger Rösti

7. LES TROIS FILET 55.00  
mit Balsamicojus, Ofentomate  
und Weissweinrisotto

8. RINDSFILET STROGANOFF 39.50  
mit Reis  
und knackigem Marktgemüse

9. STEAK VOM KRÄUTERSCHWEIN 29.50  
mit Röstikroketten  
und Tagesgemüse

10. ...

...

...

11. GEMÜSECURRY \* 21.50  
Reis

12. RAVIOLI \* 21.50  
Steinpilz-Frischkäse Rondellen

2 KUGELN GLACE MIT RAHM 8.50

BRÖNNTI CRÈME 7.50

1 STÜCK MERINGUE MIT RAHM 6.00

FRUCHTSALAT MIT VANILLE-GLACÉ 7.50

# ALLGEMEINE INFORMATIONEN

## PERSONENZAHL & MENU

Wir bitten Sie, uns die genaue Personenzahl und das gewünschte Menu bis spätestens 7 Tage telefonisch im Voraus anzugeben. Unsere Menu-Auswahl entnehmen Sie der Gruppenkarte.

## PARKPLATZ

Vor unserem Haus stehen Ihnen Gratis-Parkplätze zur Verfügung, falls Sie mit einem Car/Bus anreisen, reservieren wir Ihnen gerne einen entsprechenden Platz.

## SAALMIETE

Wir berechnen keine Saalmiete.

## VERLÄNGERUNG

Bis 01:00 CHF 150.00

Bis 02:00 CHF 300.00

## ÜBERNACHTUNG

Wir verfügen über 5 Doppelzimmer und ein Massenlager mit 13 Betten und ein Frühstücksbuffet.

## DEKLARATION

Wir verwenden in unseren Gerichten ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Das Gemüse und die meisten Zutaten beziehen wir aus der Region. Haben Sie Fragen über die Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, geben wir Ihnen gerne Auskunft.

## ANNULATIONSBEDINGUNGEN

Bis 30 Tage vor dem Anlass: 50% von den bestellten Leistungen

31 bis 60 Tage vor dem Anlass: 30% von den bestellten Leistungen