

Menüvorschläge 2022

Preisänderungen vorbehalten

(Restauration nur über Schiffsbetrieb)

<u>Salate</u>	<u>Fr.</u>
Grüner Blattsalat	6.50
Gemischter Salat	7.50
<u>Suppe</u>	
Bouillon mit Flädli	6.00
Tomatencremé	6.50
Rieslingsuppe	7.00
<u>Vorspeisen</u>	
Pastetli mit Pilzfüllung	6.00
Felchenknusperli mit Tartarsauce	7.50
Fagottini di Tartufo an Basilikumrahmsauce	
<u>Menues</u>	
1. Schweinsgeschnetztes, Gratin, 2 Gemüse	28.00
2. Schweinscarreebraten, Kartoffelstock, Bohnen, Tomate	29.50
3. Kalbsbraten, Croquetten, 2 Gemüse	33.00
4. Kalbsgeschnetztes, Gratin, 2 Gemüse	31.00
5. Heisser Schinken, Gratin, gemischter Salat	25.00
6. Fondue Chinoise (Schwein, Rind, Kalb), 250 gr. 4 Saucen, (Knobli, Curry, Tartar, Cocktail) Gschwelti	43.00
7. Riz Casimir mit Pouletfleisch	18.00
8. Schweinssteak an Morchelsauce, Pommes, 2 Gemüse	33.50
9. Spaghetti Bolognese	18.00
10. Reichhaltiges kaltes Buffet Käse-, Fleisch-, Fischplatte, Terrine, Pastete, Roastbeef, Tomatensalat mit Mozzarella, 6 Sorten Salat, Gefüllte Eier, Versch. Brot,-Brötli, Toast	40.00
11. Reichhaltiges Frühstück-Buffet Kaffee, Milch, Ovo, Schoggi, Tee, Orangenjus Versch. Brot, Brötli, Gipfeli, Zopf, Butter, Konfitüre, Käse-, Fleisch-, Lachsplatte, Birchenmus, Flöckli, Eier zum selber kochen, Rührei und Speck	28.00
12. Traditionelles Käse-Fondue à discretion mit Brot	22.00
13. Raclette à discretion mit 3 Sorten Käse (Natur,	23.00

Knoblauch, Pfeffer), Kartoffeln, Gurken, Silberzwiebeln,
Ananas und Oliven

14. Chretzer à discretion etwas Chnusperli mit Tartarsauce,
Brot (Chretzer ist der Hauptfisch) **33.00**
15. XL Pouletflügeli mit Pommes frites à discretion
Ketchup und Sweet Chili Sauce **25.00**
Nach Rezept von Bruno und Anni Stäheli
16. Fitnessteller **mit assortieren Salaten** **26.00**
Felchenknusperli mit Tartarsauce
17. Fitnessteller **mit assortierten Salaten** **23.00**
Schweinssteak vom Hals (200 gr.) und Kräuterbutter
18. Fitnessteller **mit assortieren Salaten** **23.00**
4 Pouletflügeli
Nachservice pro Flügeli Fr. 2.90

Beilagen: zum Teil mit Aufpreis

Gratin, Kartoffelstock, Pommes frites, Teigwaren,
Croquetten

**(Es sind nur einheitliche Menüs möglich.
Bestellte Menge muss verrechnet werden!)**

Dessert

- Hausgemachter Fruchtsalat **8.50**
- Hausgemachter Fruchtsalat mit 1 Kugel Glacé **9.80**
- Caramelköpflli mit Rahm und Früchten garniert **5.00**
- Zwetschgensorbet mit Vieille Prune **9.80**
- Mango Passionsfruchtsorbet mit Aperol **9.80**
- Birnensorbet mit Williams **9.80**
- Coupe Romanoff (Saison) **9.80**
- Hausgemachte Torten:** **5.50**
- Rüebli, Schwarzwälder, Quark, Ananas, Baileys

Wir haben eine grosse Auswahl an Glacé **variabel**
Wählen Sie ab unserer Glacé- Karte selber aus

Dessertbuffet: pro Pers. **13.50**
2 Verschiedene Torten, Schoggimousse, Tiramisu,
Fruchtsalat, Caramelköpfchen, Creme, versch. Glacé

Apéro

Laugen- o. Semmeli-Sandwiches (gemischt)	3.80
Schinkengipfeli	1.50
Mini – Chüechli	1.00
Mini – Pizzetten	1.20

Snacks (Chips, Nüssli, Snacketti, Soletti) pro Pers. 2.00

Canapé Rechteckig 4.20
Ei, Thon, Salami, Schinken, Truthan, Sellerie, Spargel
Lachs, Crevetten, Rohschinken, Mostbröckli +0.40
Aufpreis

Canape Dreieckig 2.80
Ei, Thon, Salami, Schinken, Truthan, Sellerie, Spargel
Lachs, Crevetten, Rohschinken, Mostbröckli +0.30
Aufpreis

Amuses- Bouches ¼ 2.20
Ei, Thon, Salami, Schinken, Truthan, Sellerie, Spargel
Lachs, Crevetten, Rohschinken, Mostbröckli +0.20
Aufpreis

Party Brot Gefüllt mit Mousse, pro Pers.) . (2 Stk. à 50gr)	7.00
Fleisch oder Käse (rund oder eckig)	6.00
<i>Mostbröckli, Rohschinken, Lachs</i>	+1.00

Riesenparisette gefüllt ca. 8 cm pro Pers.	6.00
Schinken, Salami, Käse, Camenbert	

Gemüsedip mit 2 Saucen, Cocktail, Tartar	7.00
Gurken, Rettich, Ruebli, Peperoni, Stangensellerie	

Änderungen vorbehalten
Alle Preise in CHF. inkl. 7.7% Mwst.