

## **Menu 1**

Walenstadter Rieslingsuppe

\* \* \*

Fr. 53.--

Crevetten an Cocktailsauce mit Toast

\* \* \*

Schweinssteak „Waldfee“

mit Waldpilz-Rahmsauce

Beilage nach Wahl

Saisongemüse

\* \* \*

Meringue mit Glacé und Rahm

## **Menu 2**

Eglifilets „Gärtnerin Art“

mit Gemüsejulienne

Weisswein-Risotto

\* \* \*

Fr. 64.--

Kraftbrühe mit Sherry

Blätterteiggebäck

\* \* \*

Blattsalate mit Honigsenfauce

\* \* \*

Gefülltes Schweinsfilet an Morchelsauce

Beilage nach Wahl

Saisongemüse

\* \* \*

Mini-Schwedentorte

### **Menu 3**

Tigercrevetten mariniert  
auf Gemüsebeet  
Wildreis

\* \* \*

Kraftbrühe mit Eierstich

\* \* \*

Nüsslisalat an Balsamico Dressing

\* \* \*

Kalbsrücken am Stück gebraten  
mit leicht gebundenem Rosmarinjus  
Beilage nach Wahl  
Saisongemüse

\* \* \*

Braunes und weisses Schoggimousse

Fr. 72.--

### **Menu 4**

Riesencrevetten auf Linguine  
mit Tomatenconcassé

\* \* \*

Kraftbrühe mit Flädli

\* \* \*

Spinatsalat mit Honigsenfauce

\* \* \*

Kalbssteak „Chäserrugg“ mit Morchelsauce  
Beilage nach Wahl  
Saisongemüse

\* \* \*

Tiramisu

Fr. 79.--

## **Menu 5**

Kraftbrühe mit Gemüsegewürfel

\* \* \*

Fr. 82.--

Lachstranche gebraten

auf Safransauce

Reis

\* \* \*

Blattsalate mit frischen Champignons

Tomaten-Vinaigrette

\* \* \*

Médallions vom Kalbsfilet „Calvados“

mit glacierten Apfelscheiben

Beilage nach Wahl

Saisongemüse

\* \* \*

Sorbetraum mit verschiedenen Früchten

## **Menu 6**

Hauspastete mit Sauce Cumberland

Salat „Waldorf“

\* \* \*

Fr. 60.--

Minestrone

\* \* \*

Blattsalate mit gerösteten Brotwürfel

\* \* \*

Entrecôte „Madagaskar“

an Rahmsauce mit grünen Pfefferkörnern

Beilage nach Wahl

Saisongemüse

\* \* \*

Panna Cotta mit lauwarmen Waldbeeren

## **Menu 7**

Riesen-Crevetten  
mit leichtem Knoblauch-Tomatenschaum  
Reisring

\* \* \*

Gemischter Salat

\* \* \*

Rindsfilet  
mit Sauce Béarnaise  
Beilage nach Wahl  
Saisongemüse

\* \* \*

Apfelchüechli mit Vanillesauce

Fr. 70.--

## **Menu 8**

Gemischter Salat

\* \* \*

Médaille vom Kalbsfilet mit Orangensauce  
Médaille vom Rindsfilet mit Sauce Béarnaise  
Beilage nach Wahl  
Saisongemüse

\* \* \*

Zitronensorbet mit Campari

\* \* \*

Médaille vom Schweinsfilet mit Pilzrahmsauce  
Beilage nach Wahl  
Saisongemüse

\* \* \*

Whiskyparfait

Fr. 77.--

## **Menu 9**

Felchenfilets gebraten  
an leichter Safransauce  
Reisköpfchen

\* \* \*

Blattsalate an Cäsarsauce

\* \* \*

Kraftbrühe mit Mark

\* \* \*

Lammnierstück „Provençales“

Beilage nach Wahl

Saisongemüse

\* \* \*

Caramelköpfl mit Rahm

Fr. 65.--

### **Beilage nach Wahl:**

Pommes frites  
Kartoffel-Kroketten  
Country-Kartoffeln  
Bäckerinnen-Kartoffeln  
Rösti  
Kartoffelstock  
Butterkartoffeln  
Kartoffel-Gratin

Nudeln  
Spätzli

Reis  
Risotto  
Wildreismix

Unsere Menuvorschläge sind für mindestens 15 Personen berechnet.

Eine seriöse Kalkulation ist für uns eine Selbstverständlichkeit. Für eventuelle Preisänderungen bitten wir Sie deshalb um Verständnis.

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer von 7,7 %.