

Festliche Menuvorschläge
für Familienfest, Geburtstage
oder Firmenessen
ab Oktober bis Ende Februar

Menu 1

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons

Hausgemachte Twanner Weisswein Suppe

Am Stück gebratenes Rinds Entrecôte mit Café de Paris
dazu Kräuterkartoffeln
und frisches Gemüse vom Markt

Hausgemachtes Mango Parfait
mit marinierten exotischen Früchten

Fr. 84.00 p.P.

Menu 2

Winterlicher Graved Lachs mit Vanille und Orangen

Kartoffelsuppe mit Majoran und Speckwürfel

Am Stück gebratenes Kalbssteak an Morchelrahmsauce
mit Kartoffelgratin
und frisches Gemüse vom Markt

Lauwarme Zuckerwaffel mit Zwetschgengröstel
Zimtglace und Rahm

Fr. 92.00 p.P

Menu 3

Vorspeisenbuffet

mit verschiedenen Salaten, Terrinen, Pasteten,
Trockenfleischplatte und Räucherfischplatte mit Meerrettichschaum

Marinierter Kalbsschulterbraten

mit Kartoffelgratin
und Ratatouille-Gemüse

Dessertbuffet

mit Glacen, Kuchen, Cremen, Meringues, Schoggibrownie, Vermicelles,
Auf Wunsch mit Käse Auswahl

Fr. 93.00 p.P. ohne Käse

Fr. 107.00 p.P. mit Käse

Menu 4

Gemischter Salat

Fondue Chinoise à discrétion

mit grosser Fleischauswahl → Pferd, Kalb, Schwein, Poulet und Rind
frische Früchte, Essiggemüse,
diverse hausgemachte Saucen,
Pommes Frites und Trockenreis

Hausgemachtes Parfait mit Rahm (Geschmack nach Wahl)

Fr. 68.00 p.P. mit Dessert

Fr. 57.00 p.P. ohne Dessert

Menu 5

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brotcroûtons

Rosa gebratenes Schweinefilet am Stück

mit Champignons Rahmsauce

hausgemachte Spätzli und frisches Gemüse vom Markt

2-farbiges Toblerone Mousse

mit marinierten Beeren

Fr. 64.00 p.P.

Menu 6

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons

Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Café de Paris Sauce

dazu Kräuterkartoffeln

und frisches Gemüse vom Markt

Hausgemachtes Schoggibrownie mit Baileys

Vanilleglace und Rahm

Fr. 73.00 p.P.