

Gruppenmenü ab 10 Personen

1001-Motto...“geht nicht, gibt’s nicht!“

Ob Firmen-, Vereins-, Club- oder Familienanlass, stellen Sie sich Ihr persönliches Gericht zusammen.
Gerne beraten wir Sie individuell und nehmen Ihre Wünsche entgegen.

Vorspeisen

Fr.

Gemischter Salat	7.50
Bunter Blattsalat	6.00
Tomaten-Mozzarella- Turm an Basilikumpesto mit gebratenen Crevetten	9.50 13.50
Caesar’s Salad knackiger Eisbergsalat an Ceasar Dressing, Speck, Croutons und gehobeltem Parmesan	9.50
Bunter Blattsalat mit gebratenen Champignons, Speck, Croutons	8.50
Satay- Spiesse Poulet Satay- Spiesse an hausgemachter Erdnuss- Sauce	10.50
Crevetten „Provencale“ gebratene Crevetten, mediterran gewürzt und Salatbouquet	14.50

Suppen

Fr.

Bouillon mit Einlage	6.50
Minestrone Hausgemachte, italienische Gemüsesuppe	7.50
Sopa de Tortillas Mexikanische Tomatensuppe mit Tortillastreifen	7.50

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Hauptgerichte

Fr.

Rinds-Stroganoff Rindsfiletstreifen an spezieller Stroganoffsauce, Spätzli	29.50
** Roastbeef an Baumnuss-Jus, Kartoffelgratin und Gemüse	32.50
Rindsgulasch "Zigeuner-Art" Kartoffelstock und Bohnen	22.50
Pouletbrust „Toscana“ mit Tomaten, Basilikum, Parmesan überbacken dazu Polentaschnitten	24.50
** Kalbssteak am Stück gebraten an Waldpilzsauce, Quarkspätzli und Gemüse	35.50
Kalbsgeschnetzeltes "Züri Art" mit Champignons, gehackte Zwiebeln, Rösti und Saison-Gemüse	28.50
Schweinsfilet-Medaillons an Pfefferrahmsauce mit Mandelbroccoli und Röstikroketten	26.50
** Appenzelersteak Schweinssteak mit Pilzen und Appenzellerkäse überbacken Pommes Frites	25.50
Cordon Bleu vom Schwein Pommes frites und Saisongemüse	25.50
Paniertes Schweinsschnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites und Saisongemüse	22.50

** vom Chef empfohlen

Gerne bieten wir Ihnen auch die Steakkarte aus unserer à la carte Auswahl an.

Fleischerkunft

Rindfleisch	Argentinien/USA
Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz/Brasilien
Crevetten/Muschel	Thailand

Kann mit Antibiotika und/oder anderen Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Vegetarisches

Fr.

Emmentaler Quarkspätzli

16.50

Hausgemachte Quarkspätzli mit Röstzwiebel und Emmentalerkäse überbacken, belegt mit einem Spiegelei

Sincronizadas

17.50

Mexikanische Weizentortillas, gefüllt mit spezieller Tomatensauce und Käse, dazu Sourcream serviert mit Salat oder Pommes Frites

Rotes Gemüse Thaicurry

18.50

Verschiedenes Gemüse an hausgemachter roter Thaicurrysauce mit Basmatireis

Desserts

Fr.

Mascarpone- Mousse

10.50

Haugemachtes Mascarpone- Mousse

Tirami -Su

9.50

garniert mit Früchten

Toblerone- Mousse mit Espresso-Jus

10.50

1001 Dreamteller

12.50

Dessertvariation vom Chef zusammengestellt

Schokoladenparfait

11.50

Kräftiges Parfait, hausgemacht, mit Rahm

Ba-Ba Bananen-Baileys

11.50

Banenenglace mit Baileys, Rahm

Personenanzahl

Wir bitten Sie, uns spätestens sieben Tage vor dem Anlass, die voraussichtliche Teilnehmerzahl bekanntzugeben. Abweichungen können bis 48 Stunden im Voraus mitgeteilt werden. Diese Personenanzahl ist massgebend für die Rechnungsstellung. Wir tolerieren eine Differenz nach unten bis 10%.