

Gruppenmenü 10 – 40 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	CHF
Bunter Salat	6.50
Gemischter Salat	7.50
Hauptgerichte	CHF
Appenzeller-Cordon Bleu mit aromatischem Appenzeller-Käse und würzigen Mostbröckli dazu Pommes	35.50
Schweins Cordon Bleu gefüllt mit Schinken und reifem Fontal Käse dazu Pommes Frites	30.50
Angus Rindsfilet 200g inkl. Beilage	45.50
Angus Rindsfilet-Stroganoff mit Trüffelpommes	37.50
Pouletbrust «Toscana» mit Pommes Frites	26.50
Poulet-Cordon Bleu Pommes Frites und Saisongemüse	30.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	28.50
Hackbraten hausgemacht mit Kartoffelstock und Saisongemüse	30.50
Roastbeef ** an Rotweinreduction, Kartoffelgratin und Gemüse	45.50
Ungarisches Rindsgulasch Mit hausgemachten Spätzli und Broccoliröschen	30.50
Falls gewünscht, Gemüse als Beilage	4.00

** vom Chef empfohlen

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



Seite 2

Vegetarisches CHF

Vegischnitzel mit Pommes Frites	23.50
Gemüseschnitzel mit Salat oder Pommes Frites	23.50
Rotes Gemüse Thaicurry Verschiedenes Gemüse an hausgemachter roter Thaicurrysauce mit Basmatireis	21.50
Appenzeller Spätzli mit Röstzwiebeln und Erbsen	22.50
Falls gewünscht, Gemüse als Beilage	4.00

Dessert CHF

Schokoladen-Chüechli mit Vanilleglace, Rahm	12.50
Tiramisu <i>ab 20 Personen</i>	13.50
Toblerone-Mousse mit Rahm und Früchtegarnitur <i>ab 20 Personen</i>	12.50

Fleischherkunft

• Rindfleisch	Südamerika/Argentinien, USA, Australien
• Schweinefleisch	Schweiz
• Kalbfleisch	Schweiz
• Poulet	Schweiz
• 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

Menüauswahl

Bitte wählen Sie in der Gruppe bzw. für Ihre Gäste ein **einheitliches** Menü aus.

Sollte Ihnen in den nachfolgenden Menüvorschlägen etwas fehlen oder ein Gupf Klassiker nicht vorhanden sein, geben Sie uns bitte kurz Bescheid und wir werden das Menü nach Ihren individuellen Wünschen gestalten.

Sollten Sie für Vegetarier oder Allergiker etwas Spezielles benötigen, geben Sie uns bitte Bescheid. Gerne stellen wir Ihnen auch ein Vegetarisches Menü zusammen.

Gerne können Sie auch aus einzelnen Gängen Ihr eigenes Menü zusammenstellen.

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%.