



## MENÜ-VORSCHLÄGE

2019

ab 10 Personen



# VORSPEISEN

## KALTE VORSPEISEN

---

<b>GEMISCHTER SALAT</b> mit Rohkost, knusprigen Knobli-Croûtons und Grissini an Hausdressing	12.50
<b>BLATTSALATE</b> mit sautierten Saisonpilzen und knusprigen Parmesanchips an Aceto Balsamico-Dressing	saisonal
<b>GRÜNER BLATTSALAT</b> an Hausdressing, mit Kernen und knusprigen Croûtons	10.50
<b>NÜSSLISALAT</b> mit Ei	saisonal
<b>NÜSSLISALAT</b> mit Rauchlachsstreifen	saisonal
<b>SPINATSALAT</b> an Limetten-Olivenöldressing mit Tomatencrostino	13.50
an Limetten-Olivenöldressing mit pochiertem Ei	15.50
<b>CAESAR'S SALAD</b> Knackiger Lattichsalat mit gebratenen Speckstreifen und knusprigen Knobli-Croûtons an sämigem Parmesan-Dressing	13.50
<b>HAUSGEBEIZTER LACHS</b> mit Honig-Senf-Dillsauce und Hanföl	17.50
<b>ZWEIERLEI TATAR</b> von Avocado und Lachs buntes Blattsalatbouquet	17.50

## SUPPEN

---

RATATOUILLE-SUPPE mit Knoblauch-Chips	13.00
CURRY-CAPUCCINO mit Ingwer	13.00
VICHYSSOISE heiss oder kalt servierte Kartoffel-Lauchsuppe mit gerösteten Speckstreifen +	10.50 1.50
LEUTSCHNER RIESLINGSUPPE mit Rohschinken-Grissini	14.00
GAZPACHO ANDALUZ Kalte Spanische Gemüsepuree mit Knoblauch und Olivenöl	10.50

Fragen Sie nach unseren saisonalen Suppen.

## WARME VORSPEISEN UND VEGETARISCH

---

<b>RICOTTA-PARMESAN RAVIOLI</b> an Salbeibutter und dekoriert mit Salbeimüsliblätter	17.50	29.00
<b>FRISCHE TAGLIATELLE</b> Zitronenrahmsauce mit Schnittlauch	16.50	26.00
<b>SAFRAN RISOTTO</b> mit Gemüse und Scamorza überbacken	17.50	29.00
<b>FALAFFEL AUF BABA GANOUSH</b> mit Spinat-Saisongemüse und Minz-Joghurt glutenfrei – auch Vegan möglich		26.00

## FISCH

---

<b>SCHWEIZER-FELCHENFILET</b> auf frischem Spinat an leichter Rucola-Butter Mandelreis	20.00	35.00
<b>GEBACKENE EGLIFILETS SCHWEIZ</b> Petersilienkartoffeln, Spinat und Tatar Sauce	25.50	48.00
<b>GEBRATENES TÖSSTALER ZANDERFILET</b> an Safran-Schaum mit blauem Kartoffelstampf und Datteltomaten	25.50	48.00

Selbstverständlich können die Fische auch ausgetauscht oder andere Fische verwendet werden.

Fischherkunft:	Felchen	Schweiz
	Zander	Schweiz
	Egli	Schweiz

## FLEISCHGERICHTE

---

<b>RINDSFILET UND POULETBRUST Yin &amp; Yang</b> mit Kräuterbutter-Sauce Safran-Prosecco-Risotto und Saisongemüse	46.00
<b>BRASATO NEBBIOLO</b> saftiger Rindsschmorbraten an kräftigem Nebbiolojus hausgemachte Spätzli und Saisongemüse	34.00
<b>ROASTBEEF ROSA GEBRATEN</b> an Pilzsauce mit Tomaten und Basilikum Herzoginnen-Kartoffeln und buntes Gemüse	46.00
<b>RINDSFILET AM STÜCK GEGART</b> an Sauce Béarnaise und an kräftigem Jus Kartoffelgratin und Saisongemüse	52.00
<b>RINDSFILETWÜRFEL STROGANOFF</b> mit Peperoni und Salzgurkenstreifen Reis und Saisongemüse	40.50
<b>AM STÜCK GEGARTER KALBSHOHRÜCKEN</b> an Pommery-Senfsauce Kräuter-Bratkartoffeln und Saisongemüse	47.00
<b>KALBSSCHULTERBRATEN</b> an Champignonrahmsauce hausgemachter Rosmarin-Kartoffelstock und Saisongemüse	34.00
<b>AM STÜCK GLASIERT KALBSHAXE</b> an Veltlinsauce Bramata Polenta und Peperonata	36.50
<b>GRILLIERTES SCHWEINSSTEAK</b> an Calvadosrahmsauce Kartoffelgratin und Saisongemüse	29.50
<b>SCHWEINSPICCATA</b> an Trocken-Tomatenjus Safranrisotto und gebratenen Zucchetti	26.00
<b>SCHWEINSKRUSTENBRATEN</b> an Schwarzer Kristall Sauce Serviettenknödel und Bayrisch Kraut	28.50
<b>POULETBRUSTWÜRFEL</b> an Champignonrahmsauce Reis und glasierte Karotten	24.50

Fleischherkunft:	Rindfleisch	Schweiz
	Kalbfleisch	Schweiz
	Schweinefleisch	Schweiz
	Poulet	Schweiz

## DESSERTS

### DAS SÜSSE ETWAS

---

DESSERTTELLER RATHAUS lassen Sie sich überraschen	15.00
VANILLE PANNA-COTTA auf Himbeer-Kompott mit Früchten	12.50
HAUSGEMACHTE BROWNIES mit Vanilleglace	9.50
LAUWARMER APFELTARTE leicht karamellisiert und eine Kugel Vanilleglace	14.50
LUFTIGES QUARKMOUSSE mit Früchtesauce und Krokantblättern	13.50
SCHOKOLADEN TRILOGIE Schoggichueche, Schoggiglace und zweifarbiges Schoggimousse	15.00
ZARTSCHMELZENDES TOBLERONEPARFAIT auf Rum-Vanillecreme	10.50
CRÈME BRÛLÉE mit Rohzucker und Früchten dekoriert	12.50
FRÜCHTE-TIRAMISU hausgemacht und saisonal	14.00
FRISCHER FRUCHTSALAT mit Schlagrahm	9.50 10.50
mit Joghurtglace	12.50
DESSERTBUFFET (ab 20 Personen) Frischer Fruchtsalat, Vanille Panna-Cotta mit Himbeer-Kompott, zweifarbige Schokoladenmousse, gebrannte Creme nach Grossmutter Art, Apfeltarte, gemischte Mini Patisserie, Schokoladen- und Fruchtekuchen, Quarkmousse	25.00

Fragen Sie nach unseren saisonalen Desserts.

- Verschiedene Blattsalate, Rübli-, Gurken-, Tomaten-Mozzarella, Couscous-Salat (Taboulet), Mais- und Kartoffelsalat – *oder wahlweise marinierte Rohkostsalate*
- French- oder Hausdressing zur Wahl
- Garnituren: Zwiebeln, gehackte Eier, Schnittlauch, Hüttenkäse und Brotcroûtons  
\*\*\*\*\*
- Crevetten-Spiess
- Spare Ribs
- Rindshuft-Plätzli
- Lammkoteletten
- Pouletbrust
- Kalbshohrücken
- Röstgemüse, Rosmarinkartoffeln
- Gemüse-Spiess und Halloumikäse
- Barbecue Sauce und Knoblauch-Mayonnaise
- Partybrötchen  
\*\*\*\*\*
- Verschiedene kleine Desserts aus dem Glas wie: Panna cotta, gebrannte Creme, Brownies, Schoggimousse, Fruchtsalat