



## MENÜ-VORSCHLÄGE

2018

ab 10 Personen



# VORSPEISEN

## KALTE VORSPEISEN

---

GEMISCHTER SALAT mit Rohkost, knusprigen Knobli-Croûtons und Grissini an Hausdressing	12.50
BLATTSALATE mit sautierten Saisonpilzen und knusprigen Parmesanchips an Aceto Balsamico-Dressing	saisonal
GEMISCHTER SAISON-BLATTSALAT an Hausdressing, mit Kernen und knusprigen Croûtons	10.50
NÜSSLISALATBOUQUET mit Ei	saisonal
NÜSSLISALATBOUQUET mit Rauchlachsstreifen	saisonal
SPINATSALAT an Limetten-Olivenöldressing mit Tomatencrostino	11.50
EISBERGSALAT mit gebratenen Speckstreifen und knusprigen Croûtons an sämigem Parmesan-Dressing	11.50
GRAVED-LACHS MIT BLATTSALATEN an einem Honig-Senfdressing	17.50
ZWEIERLEI TATAR von Avocado und Rauchlachs buntes Blattsalatbouquet	17.50

## SUPPEN

---

<b>BROCCOLICREMESUPPE</b> mit Rauchlachsstreifen	11.50
<b>GEMÜSECREMESUPPE PROVENCALE</b> mit feinem Ratatouille	10.50
<b>VICHYSOISE</b> heiss oder kalt servierte Kartoffel-Lauchsuppe	10.50
<b>BOUILLON</b> mit hausgemachten Flädli	9.00
<b>LEUTSCHNER RIESLINGSUPPE</b> mit Blätterteig-Landrauchschinken Gebäck	14.00
<b>GAZPACHO ANDALUZ</b> kaltes Gemüsepüree 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 und Rauchlachsstreifen		18.50
<b>SAFRAN RISOTTO</b> mit Gemüse und Scamorza überbacken	17.50	29.00
<b>NUDELN AUS SOJABOHNEN</b> an Linsen-Bologneser-Sauce – vegan und glutenfrei		24.50

## FISCH

---

<b>ZÜRICHSEE-FELCHENFILETS</b> auf frischem Spinat an leichter Rucola-Butter Mandelreis	20.00	35.00
<b>GEBACKENE EGLIFILETS AUS CH-SEEN</b> Petersilien Kartoffeln und Tatar Sauce	24.50	45.00
<b>GEBRATENES ZANDERFILET</b> mit Safran-Schaum, auf dreierlei Linsen	21.00	36.00

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

Fischherkunft:	Felchen	Schweiz
	Zander	Estland
	Egli	Schweiz
	Rauchlachs	Schottland

# HAUPTGÄNGE

## FLEISCHGERICHTE / GANZE FLEISCHSTÜCKE

---

RINDSFILET UND POULETBRUST Yin & Yang mit Kräuterbutter-Sauce Safran-Prosecco-Risotto und Saisongemüse	44.00
BRASATO NEBBIOLO saftiger Rindsschmorbraten an kräftigem Nebbiolojus, hausgemachte Spätzli und Saisongemüse	31.50
ROASTBEEF ROSA GEBRATEN an Pilzsauce mit Tomaten und Basilikum Kräuter-Bratkartoffeln und buntes Gemüse	46.00
RINDSFILET AM STÜCK GEGART an Sauce Béarnaise und an kräftigem Jus Kartoffelgratin und Saisongemüse	52.00
AM STÜCK GEGARTER KALBSHOHRÜCKEN an Pommery-Senfsauce Kräuter-Bratkartoffeln und Saisongemüse	45.00
KALBSSCHULTERBRATEN an Champignonrahmsauce hausgemachter Rosmarin-Kartoffelstock und Saisongemüse	30.00
AM STÜCK GLASIERT KALBSHAXE an Veltlinsauce Bramata Polenta und Peperonata	36.50

Fleischherkunft:	Rindfleisch	Schweiz
	Kalbfleisch	Schweiz
	Schweinefleisch	Schweiz
	Lammfleisch	Schweiz
	Poulet	Schweiz
	Maispoularde	Frankreich
	Charcuterie	Schweiz

## FLEISCHGERICHTE / À LA MINUTE GERICHTE

---

<b>POULETBRUSTWÜRFEL</b> an Champignonrahmsauce Reis und glasierte Karotten	24.50
<b>GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST - F</b> an leichtem Olivenjus auf Lauchgemüse mit neuen Kartoffeln	29.00
<b>GEBRATENE SCHWEINSFILET-MEDAILLONS</b> an Pommery-Senfsauce Schupfnudeln und Saisongemüse	39.50
<b>GRILLIERTES SCHWEINSSTEAK</b> an Calvadosrahmsauce Kartoffelgratin und Saisongemüse	29.50
<b>RINDSFILETWÜRFEL STROGANOFF</b> mit Peperoni und Salzgurkenstreifen Reis und Saisongemüse	40.50
<b>SCHWEIZER LAMMENTRECÔTE</b> unter Kräuterkruste an kräftigem Jus Kartoffelkroketten und Saisongemüse	41.50

Fragen Sie nach unseren saisonalen Menüangeboten

# 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 TRIOLOGIE Schoggichueche, Schoggiglace und zweifarbige 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
mit Joghurtglace	10.50
	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, Rüepli-, 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