

Menü 1: pro Person 36,90 Euro

Gruß aus der Küche

*

Kräftige Rinderbouillon
mit hausgemachten Markklößchen

*

Salatteller der Saison

*

Rinderschmorbraten in Burgundersoße,
Schweineschnitzel „Schweizer Art“ mit Käse überbacken,

dazu servieren wir ihnen

Klöße, Pommes Frites
und Gemüse

*

Vanille Eis-Parfait
und eingelegte Kirschen

Menü 2: pro Person 43,90 Euro

Gruß aus der Küche

*

Broccolirahmsüppchen mit Mandelsahne

*

Salatteller der Saison

*

Kalbsrahmbraten,
Schweinelende mit frischen Champignons in Rahmsauce,
Schweineschnitzel mit Schinken und Käse überbacken,

dazu servieren wir ihnen

hausgemachte Spätzle, Pommes Frites, Kroketten
und Gemüse

*

Mousse au chocolat mit Früchteragout der Saison
und Rahmeis

Menü 3: pro Person 53,90 Euro

Gruß aus der Küche

*

Räucherlachs mit Meerrettich- Creme
und Weißbrot vom Bäcker Zürn

*

Salatteller der Saison

*

Hähnchenbrust mit Champignon -Rahmsoße,
kleine Rumpsteaks mit hausgemachter Kräuterbutter
Schweinefilet mit Kräuterkruste

dazu servieren wir ihnen

Nudeln, Kartoffelgratin, Pommes Frites
und Gemüse

*

Crème brûlée mit Früchten der Saison
und Creme- Eis der Saison

Menü 4: pro Person 65,90 Euro

Gruß aus der Küche

*

Petersilienrahmsüppchen
mit Ricotta- Ravioli

*

Edelfischfilet

auf Paprika- Gemüse und Curry- Ingwer- Schaum

*

Salatteller der Saison

*

Kalbssteak mit frischen Rahmpilzen,
Schweinelende mit Kräuterkruste an Rotwein- Zwiebel- Soße,
rosa gebratenes Roastbeef mit Soße Bernaise

dazu servieren wir ihnen

Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzle, Rösti
und Gemüse

*

Dessertvariation „Ständenhof“

Italienisches Büffet - ab 20 Personen- pro Person 55,90 Euro

Vorspeise

Anti pasti, Vitello tonnato, Tomaten mit Mozzarella,
Melone mit Schinken und Ruccola- Salat mit gebratenen Garnelen,
dazu Weißbrot vom Bäcker Zürn

Hauptgang

Piccata vom Schwein „Mailänder Art“ in Parmesan- Ei- Hülle,
Involtini vom Kalb mit Spinat und Käsefüllung
Lammhaxe in Rotwein geschmort

dazu reichen wir ihnen

Rosmarinkartoffeln, Tomatenspaghetti und Kartoffelgnocchi

Dessert

Tiramisu, Panna cotta, marinierte Früchte und Parfait (Halbgefrorenes)

Galabüffet – ab 30 Personen- pro Person 72,90 Euro

Vorspeise

Räucherlachs, gebeizter Lachs, Räucherheilbutt,
Fischterrinen mit Kräutercreme, Krabbencocktail, Crevettes rosé,
Roastbeefscheiben – englisch gebraten- mit hausgemachter Remouladensoße,
Geflügelroulade, Melone mit Schinken, gefüllte Eier,
buntes Salatbüffet und Weißbrot vom Bäcker Zürn

Hauptgang

Kalbsteak mit Cognac- Pfeffersoße,
Roastbeef- englisch gebraten- mit Rosmarin- Rotweinjus,
Schweinelende mit frischen Rahmpilzen

dazu reichen wir ihnen

Kartoffelgratin, hausgemachte Bandnudeln, Pommes Frites,
Kroketten und bunte Gemüseauswahl

*

Dessertbüffet „Ständenhof“

Mousse au chocolat, Crème brûlée, Walnussparfait,
Grießflammerie, verschiedene Eissorten und frische Früchte