

## **Menü 1: pro Person 30,90 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 36,90 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 45,00 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 55,- 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 48,- 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 65,- 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