

Menü 1: pro Person 27,90 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, hausgemachte Spätzle
und Gemüse

*

Vanille Eis-Parfait
und eingelegte Kirschen

Menü 2: pro Person 29,90 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 39,90 Euro

Gruß aus der Küche

*

Variation vom Lachs mit Limonencreme
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 49,- Euro

Gruß aus der Küche

*

Petersilienrahmsüppchen
mit Ricotta- Ravioli

*

Steinbeisserfilet mit Parmesankruste
auf Blattspinat und Hummersoße

*

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 42,- 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 59,- 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

Natürlich dürfen Sie auch ganz nach Herzenslust Ihr Wunschmenü zusammenstellen...
Alle Gänge werden am Tisch serviert und sind Tellergerichte

Vorspeise

- Hähnchenbrust mit Parmesankruste, Kräuter- Sauerrahm- Dipp, mariniertes Ruccola 10,90€
- souffliertes Lachsfilet mit Rieslingschaum und Lauchgemüse 13,90€
- Ziegenkäse im Speckmantel gebraten, Mango- Chutney und frischen Blattsalaten 10,90€
- Vorspeiseteller „Ständenhof“ 14,50€
 - Räucherlachs im Crepesmantel,
 - Garnelen mit Mango- Chili- Dipp,
 - Ziegenkäse im Speckmantel,
 - Schreiben von gebratener Entenbrust

Suppen

- Curryschaumsüppchen mit gebratener Garnele 6,50€
- Kartoffel- Lauch Rahmsüppchen mit Croutons 5,20€

Hauptgänge

Rinderfilet mit Kräuterkruste, rahmiger Maispolenta,
Rotwein- Zwiebel- Soße und Bohnengemüse 28,90€

Dreierlei Filet (Rind, Schwein, Kalb),
mit dreierlei Soßen (Pfeffer, Pilze, Sauce bernaise)
Gemüse und Kartoffelgratin 26,90€

Rehkeule in Rotwein geschmort, Preiselbeerenrahmsöße,
Klöße und Rotkraut 18,90€

Maishähnchenbrust mit Ragout von der Keule,
auf gegrilltem Paprika und gebratenen Kartoffelaltern 18,90€

Zanderfilet auf der Haut gebraten, Lauch- Graupen- Risotto
und Curryschaum 19,90€

Dessert

Dreierlei von der Schokolade 8,50€

(Mousse au chocolat, Creme brûlée, Eis)

Lauwarmer Schokoladenküchlein mit Ananasragout und Mangosorbet 8,50€

Topfen- Mousse mit Beeren- Kompott 6,50€