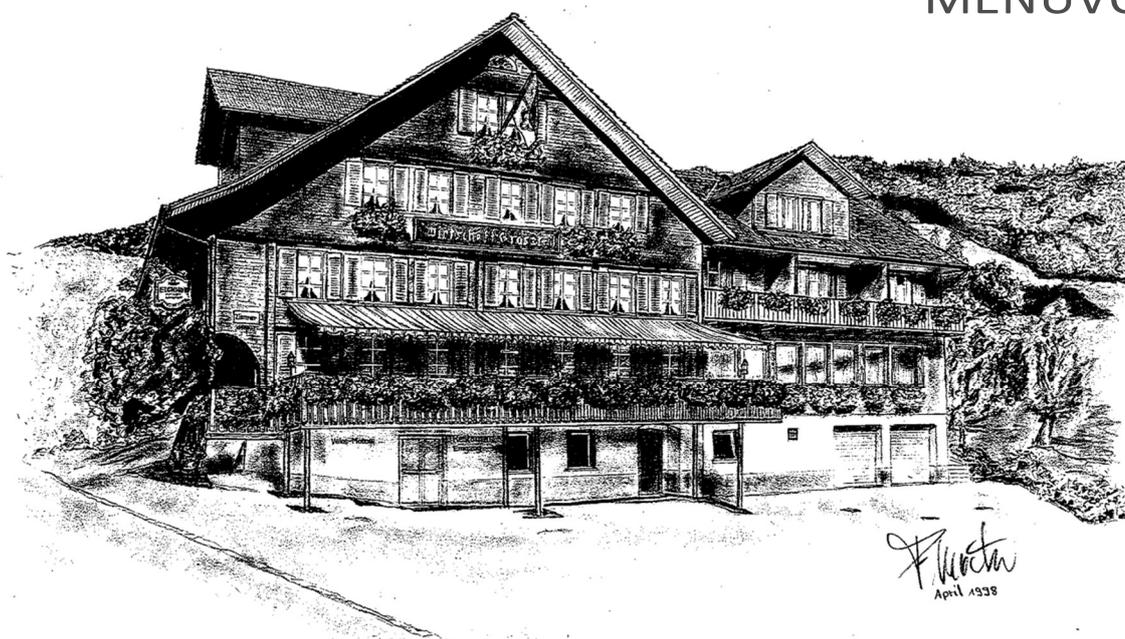




LANDGASTHOF
Grossteil

MENÜVORSCHLÄGE



Familie Christian Halter
Rütistrasse 12
CH-6074 Giswil

Tel.: +(41) 41 675 11 08
Fax.: +(41) 41 675 10 08
E-Mail: info@grossteil.ch
Homepage: www.grossteil.ch

Montag + Dienstag Ruhetag
Sonntag bis 16 Uhr geöffnet

Lieber Gast

Schön, dass wir mit Ihnen zusammen Ihren Anlass gestalten dürfen. Ein paar Informationen:

Räumlichkeiten	Saal bis max 140 Sitzplätze (der Saal ist rollstuhl­gängig / behindertengerechtes WC vorhanden)
	Schwingerstube 40 Sitzplätze/ Garten nach Absprache
	Restaurant 40 Sitzplätze/ Aussichtsterrasse 38 Sitzplätze
Übernachtungen	Wir haben 5 DZ zur Verfügung, falls Sie oder Ihre auswärtigen Gäste lieber nicht mehr heimfahren möchten.
Menüvorschläge	Die beigefügten Menüvorschläge gelten für Bankette ab 10 Personen (alle Teilnehmer essen dasselbe Menü)
Getränke	Wir beraten Sie gerne bei einem Gespräch bezüglich Apéro, Wein, etc. Für mitgebrachte Weine berechnen wir ein Zapfengeld von CHF 28.00 pro Flasche.
Menü	Bei der Auswahl der Menüs sind wir Ihnen jederzeit behilflich. Sie können die Gerichte selbstverständlich auch nach Ihren eigenen Vorstellungen gestalten oder ändern. Preisanpassungen auf Grund von Angebotsschwankungen behalten wir uns vor. Preise inkl. 8.1% MwSt.
Probeessen	Wünschen Sie vorgängig ein Probeessen ist dies auf Anfrage und Anmeldung möglich zum angegebenen Preis. Bitte beachten Sie, dass nicht jedes Menü für eine kleine Personenanzahl (2-6) machbar ist. (z.B. Braten, Gratin, spezielle Desserts).
Blumen/ Dekoration	Blumen-Arrangements bestellen wir für Sie auf Wunsch beim Gärtner - Preise je nach Auswahl. Wünschen Sie einfache Frischblumen verrechnen wir den Selbstkostenpreis zuzüglich einer Bereitstellungspauschale von CHF 60.00/h. Wir möchten Sie darauf aufmerksam machen, auf Sprotzler zu verzichten, da wir bereits Schäden auf mehreren Tischtüchern hatten.
Raummiete/ Beamer/ Mikrofon	Schwingerstube CHF 50.00 / Saal CHF 200.00 / Die Raummiete entfällt bei einer Essenskonsumation aller Gäste (Schwingerstube ab 10 Pers./Saal ab 40 Pers.) Bei ortsansässigen Vereinen entfällt die Raummiete. Eine Leinwand kann im Saal gratis zur Verfügung gestellt werden, die Beamer­miete beträgt CHF 50.00. Der Saal ist mit einer Mikrofonanlage ausgerüstet. Miete CHF 50.00
Zeitumfang	Ein Anlass, der länger als bis 24 Uhr dauert, muss mit dem Wirt abgesprochen werden. Regelung bei Verlängerung: bis 1 Uhr gratis Ab 1 Uhr berechnen wir eine Pauschale von CHF 60.00 plus CHF 30.00 pro Servicemitarbeiterin pro angebrochene Stunde Eine Verlängerung ist bis maximal 4 Uhr möglich.
Bezahlung	Sie haben die Möglichkeit die Rechnung bar, mit EC-Karte, Post Card oder per Rechnung (netto innert 30 Tagen) zu begleichen. Kreditkarten oder Twint nehmen wir bei Banketten nicht an.

Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie froh sind um Rücksichtnahme auf Unverträglichkeiten und Allergien. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen betreffen, informieren wir Sie gerne auf Anfrage. Die Angaben über die Herkunft von Fleisch und Fisch finden Sie in unserer a la carte Karte. Wir bitten Sie, die genaue Personenzahl bis spätestens 2 Tage vor der Veranstaltung mitzuteilen. Dies gilt als Grundlage zur Rechnungsstellung. Vielen Dank für Ihr Verständnis.
Es wäre uns eine grosse Freude, Sie und Ihre Gäste begrüßen zu dürfen.
Wir wünschen Ihnen schon jetzt angenehme Stunden in unserem Hause.
Das Team vom Landgasthof Grossteil wird alles daransetzen, dass Ihr Anlass ein Erfolg wird.

Datum				Anlass	
Uhrzeit der Ankunft				Kontaktperson	
Personenanzahl	EW	Kind	Total	Telefon	
Raum					
Tischform	Reihen <input type="checkbox"/>	Blocktisch <input type="checkbox"/>		Adresse	
	U-Form <input type="checkbox"/>	a la carte <input type="checkbox"/>			
	E-Form <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>			
Trennvorhang <input type="checkbox"/>	Druck Menükarten <input type="checkbox"/>			Zeiten	Ablauf
Sitzplan <input type="checkbox"/>	Anzahl.....				
Namenskarten <input type="checkbox"/>	Blumen vom Gärtner <input type="checkbox"/>				<i>Apero</i>
Geschenktisch <input type="checkbox"/>	Preis nach Absprache				<i>z.B. Getränkeservice</i>
Tanzfläche <input type="checkbox"/>	Stück.....Budget				<i>z.B. Vorspeise</i>
Bühne <input type="checkbox"/>	Farbe				
	Blumensorte.....				
Musik <input type="checkbox"/>	einfache Frischblumen <input type="checkbox"/>				
Rednerpult <input type="checkbox"/>	Selbstkosten + Aufwand CHF 60.00/h				
Leinwand <input type="checkbox"/>	vorhandene Rest.-Deko <input type="checkbox"/>				<i>Darbietungen</i>
Beamer <input type="checkbox"/>	Blumendeko wird gebracht <input type="checkbox"/>				<i>pausen</i>
(Miete CHF 50.00)	wann:				
pro Mikrofon <input type="checkbox"/>	Kerzen <input type="checkbox"/>			Verlängerung <input type="checkbox"/>	bis ca.....max. 4 Uhr (kostenpfl.)
(Miete CHF 50.00)					
Menü	Kinderessen				
<i>Vorspeise 1</i>		Anzahl	Preis	Spezielles	
				Apéro	
<i>Vorspeise 2</i>				Weisswein	
				Rotwein	
<i>Hauptgang</i>				Mineral	
				Kaffee <input type="checkbox"/>	
				Offenausschank Bier CHF 11/l) <input type="checkbox"/>	
<i>Dessert</i>				Rauchwaren Rechnung <input type="checkbox"/> Einzelinkasso <input type="checkbox"/>	
				Spirituosen Rechnung <input type="checkbox"/> Einzelinkasso <input type="checkbox"/>	
				Sonstiges.....	
Menüpreis komplett CHF				Barzahlung <input type="checkbox"/>	
HG ohne Nachservice <input type="checkbox"/>				Einzelinkasso <input type="checkbox"/>	
HG mit Nachservice v. allem <input type="checkbox"/>				auf Rechnung <input type="checkbox"/>	innert 30 Tagen netto
HG mit Nachservice				EC-Karte <input type="checkbox"/>	Kreditkarten oder Twint akzeptieren wir wegen der Gebühren bei Banketten nicht!
Notizen Grossteil				Postcard <input type="checkbox"/>	
Tischwäsche <input type="checkbox"/>	Tischset Papier <input type="checkbox"/>			Rechnungsadresse	
Servietten <input type="checkbox"/>	Airlaid-Servietten <input type="checkbox"/>				
Brötli <input type="checkbox"/>	Telaservietten <input type="checkbox"/>				
Brot <input type="checkbox"/>					

Wir bitten Sie, die genaue Personenanzahl bis spätestens 2 Tage vor der Veranstaltung mitzuteilen. Diese Zahl gilt als verbindlich und ist die Grundlage zur Rechnungsstellung. Steigt die Teilnehmerzahl gegenüber der als endgültig gemeldeten Zahl, so wird die tatsächliche Zahl verrechnet. Ebenfalls bitten wir um eine genaue Angabe der Ankunft. Eine Differenz von einer viertel Stunde tolerieren wir gerne. Den Mitarbeiteraufwand für eine gröbere Verspätung erlauben wir uns in Rechnung zu stellen. Preiskalkulation 01/24 erlischt bei einer neuen Ausgabe. Der Gast haftet für alle Beschädigungen und Verluste, die durch ihn bzw. seine Gäste verursacht werden, ohne dass der Landgasthof Grossteil dem Gast ein Verschulden nachweisen muss. Betreffend den vom Gast, Veranstalter, Referenten oder Dritten eingebrachten Sache, Kleider oder Materialien wird seitens Landgasthofs Grossteil jede Haftung wegbedungen. (Formular Gast Bankettbesprechung update 01/24)

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen		
Kleiner grüner Salat	CHF	9.50
Kleiner gemischter Salat	CHF	12.00
Chefsalat“ mit gebratenem Speck und Eischeiben	CHF	13.50
Grossteiler Eisbergsalat mit Speck und Vinaigrette	CHF	13.00
Forellenfilet geräuchert mit Meerrettich und Salatgarnitur	CHF	17.00
Geräucherter Lachs mit Dillsenf, Zitrone, Toast und Butter	CHF	17.00
Rinds-Carpaccio mit Olivenöl und Parmesan	CHF	19.00
VS Beef-Steak-Tatar mit Toast und Butter	CHF	22.00
VS Gemüse-Tatar mit Toast und Butter	CHF	16.00

Suppen		
Bouillon mit Einlage (Flädli, Gemüse oder Eierstich)	CHF	8.50
Verschiedene Cremesuppen (div. Gemüse)	CHF	8.50
Pilzcremesuppe	CHF	8.50
Karotten-Ingwersuppe	CHF	10.00
Tomatencremesuppe mit Basilikum und Gin	CHF	11.00
Apfel-Selleriesuppe mit Baumnüssen	CHF	10.00
Kokos-Ingwer-Zitronengrassüpli	CHF	10.00

Warme Vorspeisen		
Weissweinsrisotto mit Steinpilzen garniert mit Broccolirösschen	CHF	16.00
Frühlingsrollen an süss-saurer Sauce mit Trockenreis serviert	CHF	16.00
Pochierte Felchenfilets an Weissweinsauce mit Butterreis	CHF	19.00
Mini-Beef-Burger im Kartoffelbun, mit Haussauce Speck & Zwiebeln	CHF	16.00
Pasta mit Kernser Edelpilzen	CHF	17.00
Gebratene Riesencrevette auf asiatischem Gemüsebeet	CHF	17.00

Vegane Vorschläge

Vegan			
Bunte Blattsalate an italienischem Dressing mit Tomaten, frischen Kräutern und Sonnenblumenkernen	CHF	11.00	
Gemüsebouillon mit Gemüse- oder Reiseinlage, mit Kräutern	CHF	8.50	
„Linsen-Gemüsecurry“	CHF	25.00	o. NS
Linsen an Kokos-Currysauce mit Gemüse und Trockenreis			
Knusprige Rösti in Pflanzenbutter gebraten belegt mit frischem Gemüse oder Pilzen	CHF	25.00	o. NS
Frischer Fruchtsalat mit veganem Sorbet	CHF	13.00	

Hauptgerichte vegetarisch

		ohne Nachservice	mit Nachservice
Vegetarische Hauptgänge			
„Früchte-Casimir“ Früchte an Currysaucen im Reisring serviert	CHF	21.00	23.00
Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta, in Butter geschwenkt	CHF	21.00	23.00
„Zucchetti-Piccata“ Zucchetti im Käse-Eimantel mit Tomatenspaghetti	CHF	23.00	26.00
Älplermagronen an Käsesauce mit Kartoffeln, dazu Apfelmus	CHF	18.50	21.00
Gemüse-Tatar, mit Gemüsebrunoise, dazu Toast und Butter	CHF	22.00	24.50
Gemüserösti, belegt mit saisonalem Gemüse	CHF	25.00	---
Pilzrisotto mit Steinpilzen und Grossteiler Sbrinz	CHF	24.00	26.50
Vegetarische Hauptgänge (inkl. 1 Beilage #1)			
Auberginen-Cordonbleu	CHF	24.00	26.50
Frühlingsrollen an süss-saurer Sauce	CHF	26.00	---
„Pilzpastetli“ Blätterteigpastetli mit Pilzragout	CHF	22.00	24.00

Hauptgerichte Fisch

		ohne Nachservice	mit Nachservice
Fischgerichte (Preise inkl. 1 Beilage #1 und kleinem Gemüse)			
Eglifilet „Müllerin Art“ in Butter gebraten	CHF	32.00	36.00
Gebratenes Lachs-Steak mit hausgemachter Zitronenbutter	CHF	32.00	36.00
Pochierte Felchenfilets an Safransauce	CHF	34.00	37.50
Felchenfilet „Grossteil“ an Weisswein-Kräutersauce	CHF	33.00	37.00
Riesencrevetten „Italia“ in Kräuterbutter gebraten mit Gemüsewürfeli	CHF	35.00	38.50
Saibling an Orangen-Weissweinsauce	CHF	35.00	39.00
Gebratener Zander vom Gotthard, mit Tomaten und Zwiebeln	CHF	42.00	47.00

Hauptgerichte Geflügel

		ohne Nachservice	mit Nachservice
Geflügelgerichte (Preise inkl. 1 Beilage #1) (ohne Gemüse)			
Pouletgeschnetzeltes „Casimir“ an Currysaucen	CHF	24.00	27.00
Pouletgeschnetzeltes „Stroganoff“ an Paprikasauce mit Peperoni, Champignons und Gurken	CHF	27.00	31.00
Pouletgeschnetzeltes „Zürcher Art“ an Champignonrahmsauce	CHF	27.00	31.00
Poulet Cordonbleu, mit Schinken und Käse gefüllt, Zitrone	CHF	30.00	*32.00
Poulet „Kokos“ in Kokos paniert, auf Currysaucen	CHF	28.00	32.00
Pouletbrust „Calvados“ an Calvadosauce mit Apfelstückli	CHF	29.00	33.00
Pouletbrust an Basilikum-Hollandaise	CHF	29.00	33.00
Pouletbrust im Knusper-Cornflakesmantel auf Rahmsauce	CHF	29.00	33.00

Hauptgerichte Kalb

		ohne Nachservice	mit Nachservice
Kalbfleisch (Preise inkl. 1 Beilage #1 und kleinem Gemüse)			
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ an Champignon-Weissweinsauce	CHF	43.00	48.00
Riz Casimir (Kalbsgeschnetzeltes an Currysauce)	CHF	39.00	43.00
Kalbs-Saltimbocca Gebratene Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei belegt	CHF	44.00	49.00
Kalbs-Rahmschnitzel an Cognac-Rahmsauce	CHF	43.00	48.00
Kalbs-Cordonbleu gefüllt mit Schinken und Käse	CHF	44.50	*47.00
Kalbssteak (180g) an Morchelsauce	CHF	51.00	57.00
Kalbsschnitzel „Wiener Art“ mit Zitrone	CHF	44.00	49.00
Kalbsfilet an Sauce Calvados	CHF	54.00	59.50

Hauptgerichte Rind, Lamm und Schwein

		ohne Nachservice	mit Nachservice
Rindfleisch und Lamm (Preise inkl. 1 Beilage #1 und kleinem Gemüse)			
Rindsfiletstreifen „Stroganoff“ an würziger Paprikasauce mit Champignons, Peperoni und Essiggurken	CHF	41.00	45.50
Rindsfilet „Patron“ an Kräutersauce mit Champignons	CHF	52.00	58.00
Rindsfilet „Béarnaise“ „Surf and Turf“	CHF	52.00	58.00
Rindsfilet-Medaillon mit Riesencrevette und Kräuterschaum	CHF	53.00	60.00
Rinds-Burger im Kartoffelbun an Haussauce mit Speck und Zwiebeln	CHF	29.00	*31.00
„Trois Filet“ Schweins-, Kalbs- und Rindsfilet mit Saucen und Beilagen nach Wunsch		in zwei Gängen in drei Gängen	61.00 o. NS 66.00 o. NS
Lammentrecôte „Provençale“ an Kräuter-Rotweinsauce	CHF	38.00	42.00
Schweinefleisch (Preise inkl. 1 Beilage #1 und kleinem Gemüse)			
Panierte Schweinsschnitzel	CHF	26.00	29.00
Schweinsrahmschnitzel	CHF	27.00	30.00
Jägerschnitzel mit Speck, Silberzwiebeln und Champignons	CHF	28.00	31.00
„Schweinspiccata Milanese“ im Käse-Eimantel	CHF	28.00	31.00
Schwedenbraten (Schweinsbraten mit Dörrobst gefüllt)	CHF	34.00	38.00
Schweinsfilet „Grand Marnier“ Gefülltes Filet im Speckmantel	CHF	38.00	42.00
Schweinfilet „Calvados“ an Calvadossauce (Apfelbranntwein)	CHF	38.00	42.00
Schweinsfilet „Waldmeister“ an Pilzrahmsauce	CHF	38.00	42.00
„Schwingerteller“ Schweinssteak mit Waldhaus-Kräuterbutter	CHF	31.00	34.50
Schweins-Cordonbleu „Klassik“ mit Zitrone	CHF	35.00	*37.00

* Nachservice nur Beilagen

Unsere Auswahl an Saucen und Beilagen

Auswahl Saucen		
Calvadossauce	Cognacrahmsauce	hausgemachter Kräuterbutter
Sauce Hollandaise	Rotwein-Kräutersauce	Zitronenbutter
Sauce Béarnaise	Jägersauce	Steinpilzbutter
Safransauce	Zuger-Kirsch-Sauce	Preiselbeerbutter
Zitronensauce	Bratensauce	Bärlauchbutter
Kräuter-Dillsauce	Pfeffersauce	Knoblauchbutter
Weissweinsauce	Paprikasauce	
Currysauce	Pilzrahmsauce	Sauce Tartare
Kräuter-Schnapssauce	Grossteils Frischkäse-Sösseli	süss-saure Sauce
Senfsauce	Thymiansauce	
Feigensauce	Rotwein-Amarettosauce	
Knoblauchschaum	Whiskysauce	
Auswahl Beilagen Kategorie #1		
Kernser Nüdeli	Pommes frites	Trockenreis
Tomatenspaghetti	Bratkartoffeln	Pilawreis
Penne	Pommes Soufflés	Weissweinrisotto
Kartoffelstock	Kartoffelschnitze	Polenta
Salzkartoffeln als Fitnessteller		Pilzrisotto Kräuterreis
Auswahl Beilagen Kategorie #2	Aufpreis zum Hauptgangpreis	CHF 2.00
Rösti	Tannzapfenkroketten	Spätzli
Kartoffelgratin	Kartoffelkroketten	Spinatspätzli
Safrankartoffeln als Gemüsefitness	Röstikroketten	Safranrisotto
Auswahl für eine kleine Gemüse garnitur (max. 4 Sorten)		
Karotten	Bohnen	Fenchel
Pfälzer Karotten	Zucchetti	Blumenkohl
Kräutertomate	Romanesco	Kohlrabi
Spinat	Broccoli	Sellerieblatt
Kefen	Erbsen	

Bei Hauptgerichten mit nur einer Beilage zur Wahl können Sie gerne zusätzlich Gemüse wählen:

eine Sorte Gemüse
zwei Sorten Gemüse
drei bis vier Sorten Gemüse

Aufpreis CHF 3.00
Aufpreis CHF 4.00
Aufpreis CHF 5.00

Desserts

Dessert		
Gebrannte Creme	CHF	8.90
Orangenmostcreme	CHF	8.90
Nougat-Torte	CHF	8.90
Caramel-Köpfli mit Rahm	CHF	9.50
Panna Cotta mit Beersauce, Rahm und Früchten garniert	CHF	10.00
Aprikosen-Nougat-Glacetranche	CHF	9.50
Süssmostcreme mit Rahmtupf	CHF	8.90
„Klein aber fein“ Pochierte Apfelschnitze mit Baumnussglace	CHF	9.00
Eiskaffee "Grossteil" mit Kirsch geschwungen	CHF	12.00
Fruchtsalat mit 1 Kugel Glace	CHF	13.00
Hausgemachtes Parfait (z.B. Haselnuss, Mango-Passionsfrucht, Zimt, Eiercognac, ...)	CHF	12.00
Ananas-Carpaccio mit Stracciatellaglace	CHF	12.00
Sorbet-Teller mit Früchten	CHF	11.50
Apfelküchlein mit Vanillesauce	CHF	11.50
Schoggi-Mousse	CHF	11.50
Hausgemachte Crêpes gefüllt mit Fruchtsalat-Brunoise serviert mit einer Kugel Erdbeerglace	CHF	13.50
Bunter Dessertteller	CHF	13.50
Lauwarmes Schokoladen-Ofenküchlein mit einer Kugel Glace Ihrer Wahl oder diverse Coupes aus unserer Glacekarte	CHF	14.50

Apérovorschlage

		pro Person	pro Stuck
Grissini mit Rohschinken	CHF	4.00	
Chips und Nussli	CHF	3.00	
Sbrinzmockli vom Grossteil mit Brotmockli	CHF	4.00	
Giswiler Stockwurst auf Holzbrett mit Brotmockli	CHF	4.00	
Giswiler Trockenfleisch mit Brotmockli	CHF	6.00	
Mini-Schinkengipfeli	CHF		3.00
Auswahl an Blatterteiggeback ungefullt (ca. 7 Stuck)	CHF	8.00	
Gefullte Blatterteigkrapfen	CHF		2.00
Mini-Fruhlingsrollen	CHF		3.00
Mini-Pizza	CHF		3.00
Mini-Chaschuechli	CHF		2.50
Fleischplatten (je nach Aufwand)	CHF	ca. 10.00	
Belegte Kanapees (Thon, Lachs, Tatar)	CHF		4.00
Gemusesticks mit Dips	CHF	4.00	
Flammkuchen (aufgeschnitten auf Holzbrett) mit Speck und Zwiebeln	CHF		16.00
Flammkuchen (aufgeschnitten auf Holzbrett) vegetarisch	CHF		16.00

Fragen Sie nach unserem Hausapéro. Es gibt immer einen speziellen, saisonalen Drink.
Die Weinauswahl finden Sie in unserer Weinkarte auf unserer Homepage.

Komplette Menüs (Preise gültig für die aufgeführten Menüs ohne Abänderungen)

Menu „Grossteil-Klassiker“

Kleiner grüner Salat an französischem Dressing



„Schwingerteller“ Schweinssteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüsegar nitur



Eiskaffee (2 Kugeln) mit Rahmtupf

Menu komplett o. Nachservice HG CHF 47.00 mit Nachservice HG CHF 50.00

Menu „Jedermann's Liebling“

Gemischter Salat mit französischem Dressing



Bouillon mit Flädli



„Kalbs-Rahmschnitzel“ an Cognac-Rahmsauce, mit Kernser Teigwaren und Gemüse



Gebrannte Creme

Menu komplett o. Nachservice HG CHF 69.00 mit Nachservice HG CHF 74.00

Menu „Bestseller“

Chefsalat mit gebratenem Speck und Ei



Schweinsfilet an Calvadosauce mit Kartoffelkroketten und Gemüsegar nitur



Ananas-Carpaccio mit Kirsch & Caramel parfümiert
dazu eine Kugel Stracciatellaglace

Menu komplett o. Nachservice HG CHF 61.00 mit Nachservice HG CHF 65.00

Menu „Gaumenschmaus“

Geräucherter Lachs mit Dillsenf, Zitrone, Butter und Toast



Apfel-Selleriesuppe mit Baumnüssen



Rindsfilet an Sauce Béarnaise serviert mit Kartoffelgratin und Gemüsegar nitur



Bunter Dessertteller

Menu komplett o. Nachservice HG CHF 89.00 mit Nachservice HG CHF 95.00

Komplette Menüs (Preise gültig für die aufgeführten Menüs ohne Abänderungen)

Gourmet-Menu „Wunschlos glücklich“

Rinds-Mostmöckli mit Trüffelöl
und kleinem Salatbouquet



Kraftbrühe „Diablotins“ mit hausgemachten Käserauten



Prosecco-Risotto mit Parmesan garniert mit einer Riesencrevette



Sorbet nach Wahl (Zwetschge, Mango, Zitrone) mit Schuss



Medaillons vom Schweins-, Kalbs- und Rindsfilet
nappiert an feiner Rotwein-Kräutersauce und Sauce Béarnaise
dazu Kartoffelkroketten und Gemüsemosaik



Schokoladen-Ofenküchlein mit einer Kugel Glace Ihrer Wahl
oder

Kleine Käseauswahl mit Trauben und Baumnüssen

Menu komplett o. Nachservice Fr. 122.00

Menu „Newcomer“

„Grossteiler Eisbergsalat“
mit Speck an lauwarmer Vinaigrette



Zucchetticremesuppe mit Frischkäse und Knoblauch-Crôutons



Pouletbrust mit Tomaten-Basilikumrahm
dazu Weissweinsrisotto und Broccoli



Vanilleköpfler auf Baileysspiegel

Menu komplett o. Nachservice Fr. 59.00

Jahreszeiten-Menüs Saisonale Menüs finden Sie jeweils in unserer a la carte Karte.

Menüvorschläge für Versammlungen, Vereinsanlässe und Leidessen

		ohne Nachservice	mit Nachservice
Vorspeisen			
Kleiner grüner Salat	CHF	9.50	
Kleiner gemischter Salat	CHF	12.00	
Tagessuppe	CHF	7.50	
Einfache Hauptgänge (Preise inkl. 1 Beilage #1)			
Ofenfrischer Fleischkäse	CHF	18.00	20.00
Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce	CHF	18.00	
„Arbeiter Cordonbleu“ Riesenservelat mit Käse und Speck	CHF	18.00	
Hacktätschli an Rotweinsauce	CHF	21.00	24.00
Hackbraten an Rotweinsauce	CHF	21.00	24.00
Rindsgehacktes mit Hörnli serviert mit Reibkäse und Apfelmus	CHF	19.00	22.00
Blätterteigpastetli mit Fleischfüllung (Fleischkäsefüllung)	CHF	19.00	22.00
Rindfleischvögel	CHF	26.00	29.00
Rippli mit Senf	CHF	22.00	25.00
Schweinsbraten	CHF	26.00	29.00
Schweinsvoressen	CHF	21.00	24.00
Schweinsgeschnetztes an Pilzsauce	CHF	25.00	28.00
Schweinschnitzel paniert mit Zitronengarnitur	CHF	23.00	26.50
Schweinsrahmschnitzel	CHF	24.00	28.00
Schweins-Piccata im Käse-Ei-Mantel	CHF	26.00	29.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter	CHF	28.00	31.00
Holzkotelette (panierte Schweinskotelette mit Bratenjus)	CHF	31.00	*33.00
Pouletbrust (CH) mit Kräuterbutter	CHF	26.00	29.00
Pouletgeschnetztes an Currysauce	CHF	24.00	28.00
Pouletgeschnetztes an Pilzrahmsauce	CHF	27.00	30.00
Pouletgeschnetztes „Stroganoff“ an würziger Paprikasauce mit Champignons, Peperoni und Essiggurken	CHF	27.00	30.00
„Pilzpastetli“ Blätterteigpastetli mit Pilzragout	CHF	22.00	25.00
„Zucchetti-Piccata“ Zucchetti im Käse-Eimantel	CHF	23.00	26.00
Pastagerichte/Fitnessteller/kalte Teller			
Spaghetti „Bolognaise“ an Hackfleischsauce mit Reibkäse	CHF	19.00	22.00
Penne „San Daniele“ an Tomatensauce mit Knoblauch & Speck	CHF	19.00	22.00
Älplermagronen mit Kartoffeln, Zwiebeln & Käse, dazu Apfelmus	CHF	18.50	21.50
„Poulet-Fitness“(CH) mit Kräuterbutter	CHF	29.00	
„Asia-Fitness“ Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce (7Stk)	CHF	28.00	
„Steak-Fitness“ Schweinssteak mit Kräuterbutter	CHF	30.00	
„Kalbsschnitzel-Fitness“ mit Zitronenbutter und Salaten	CHF	42.00	
„Grossteiler-Teller“ Kalter Teller mit Fleisch und Käse	CHF	19.50	

* Nachservice nur Beilagen

Unsere Auswahl Beilagen

Auswahl Beilagen Kategorie #1		
Kernser Nüdeli	Pommes frites	Trockenreis
Tomatenspaghetti	Bratkartoffeln	Pilawreis
Penne	Pommes Soufflés	Weissweinsrisotto
Kartoffelstock	Kartoffelschnitze	Polenta
Salzkartoffeln	als Fitnesssteller	Pilzrisotto
Auswahl Beilagen Kategorie #2		
Rösti	Tanzapfenkroketten	Spätzli
Kartoffelgratin	Kartoffelkroketten	Spinatspätzli
Safrankartoffeln	Röstikroketten	Safranrisotto
Auswahl für eine kleine Gemüse garnitur (max. 4 Sorten)		
Karotten	Bohnen	Fenchel
Pfälzer Karotten	Zucchetti	Blumenkohl
Kräutertomate	Erbsen	Kohlrabi
Kefen	Broccoli	Sellerieblatt
Spinat	Romanesco	

zur dem gewählten Menü können Sie gerne auch Gemüse wählen:

eine Sorte Gemüse	Aufpreis CHF 3.00
zwei Sorten Gemüse	Aufpreis CHF 4.00
drei bis vier Sorten Gemüse	Aufpreis CHF 5.00

Budget-Menüs für Vereinsanlässe

(Preise gültig für die aufgeführten Menüs ohne Abänderungen)

Menü „Einfach Familie“

Gemüsecremesuppe



Schweinsrahmschnitzel mit Kernser Nudeln, Rüebl und Bohnen



Gläsli Orangenmostcreme mit Rahmtupf

Menu komplett o. Nachservice HG Fr. 39.50 mit Nachservice HG Fr. 43.50
Fleisch, Pommes und Gemüse

Menu 1

Grüner Salat mit Tomate und Eischeibe



Schweinsgeschnetztes an Pilzrahmsauce serviert mit Teigwaren



Gebrannte Creme mit Rahmtupf

Menu komplett o. Nachservice HG Fr. 41.00 mit Nachservice HG Fr. 44.00

Budget-Menüs für Vereinsanlässe

(Preise gültig für die aufgeführten Menüs ohne Abänderungen)

Menu 2

Gemischter Salat



Pouletbrust mit Kräuterbutter und Pommes frites



Süssmostcreme mit Rahmtupf

Menu komplett o. Nachservice HG Fr. 45.00 mit Nachservice HG Fr. 48.00

Menu 3

Bouillon mit Eierfäden



Blätterteigpastetli mit Fleischfüllung dazu Reis oder Pommes frites, Rüebli und Erbsli



Nougat-Torte mit Rahmtupf

Menu komplett o. Nachservice HG Fr. 34.00 mit Nachservice HG Fr. 36.00

Menu 4

Grüner Salat mit Tomate und Eischeibe



Schweinsrahmschnitzel mit Teigwaren oder Pommes frites



Aprikosen-Nougat Glacetranché

Menu komplett o. Nachservice HG Fr. 39.00 mit Nachservice HG Fr. 43.00

Menu 5

Kräutercremesuppe



Schweinsbraten mit Bratkartoffeln



Caramelköppli mit Rahm

Menu komplett o. Nachservice HG Fr. 42.00 mit Nachservice HG Fr. 45.00

Menu 6

Blattsalate mit gehacktem Ei



Rindsfleischvögel mit Kartoffelstock und Karottengemüse



Kleiner Fruchtsalat mit Rahm

Menu komplett o. Nachservice HG Fr. 45.00 mit Nachservice HG Fr. 49.00