

Menuvorschläge

für Ihre Anlässe

Lieber Gast,
über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.
Ihr Gastgeber

Nehmen Sie sich genügend Zeit beim Auswählen der Gerichte. Sollten Sie dennoch nichts Passendes finden, scheuen Sie sich nicht, und teilen Sie uns Ihre Wünsche mit.
Wir freuen uns, auf Ihre persönlichen Wünsche eingehen zu können, und Ihnen Ihr individuelles Menu oder Buffet zusammenzustellen.

Wir bitten Sie, wenn möglich, ein einheitliches Menu zu wählen.

Um Ihnen die gewohnte Qualität garantieren zu können, bitten wir Sie, Ihre Bestellung der Menus mindestens 1 Woche vor dem Anlass bekannt zu geben, um optimal gereiftes Fleisch servieren zu können.

Salatecke

Verschiedene Blattsalate Auswahl ist saisonal bedingt	CHF 7.50
Haussalat mit gebratenem Speck gehacktem Ei und Brotroutons	CHF 8.50
Gemischter Salat	CHF 9.00
Tomaten-Mozzarella-Salat an Balsamico-Dressing	CHF 13.50
Salatbuffet (8 verschiedene Salate und zwei Dressings nach Ihrer Wahl)	pro Person CHF 12.50



Kalte Vorspeisen

Crevettencocktail mit Cognac und Dill mit Toast	CHF 14.50
Beefsteak-Tartar mit Toast und Butter	CHF 16.50
Lachscarpaccio an Sauerrahm-Schnittlauchsauce serviert mit Toast und Butter	CHF 18.50
Roastbeef mit Meerrettichrahm oder Sauce Tartar und Salatbouquet	CHF 19.50

Aus dem Suppentopf

Tagessuppe (2 dl)	CHF 4.50
Kraftbrühe mit Einlage (2 dl)	CHF 5.50
Diverse Gemüsecremesuppen nach Wahl und Saison	CHF 6.50

Warme Vorspeisen

Gnocchi an Tomatencoulis mit Mozzarella	CHF 9.00
Ein Blätterteigpastetchen gefüllt mit Waldpilzragout	CHF 9.50
Pouletknusperli auf Blattsalaten serviert mit einer Tartarsauce	CHF 13.50
Gebratene Eglifilet mit Mandelbutter und Kräuterkartoffeln	CHF 16.50



Fischgerichte

Lachsschnitte vom Grill mit Hollandaisesauce CHF 28.50
dazu Wildreis und Blattspinat

Zanderfilet in Rotwein pochiert CHF 29.50
auf Safranrisotto und frittiertem Lauch

Kurzgerichte

Ofenfleischkäse CHF 15.50
mit grünem Salat

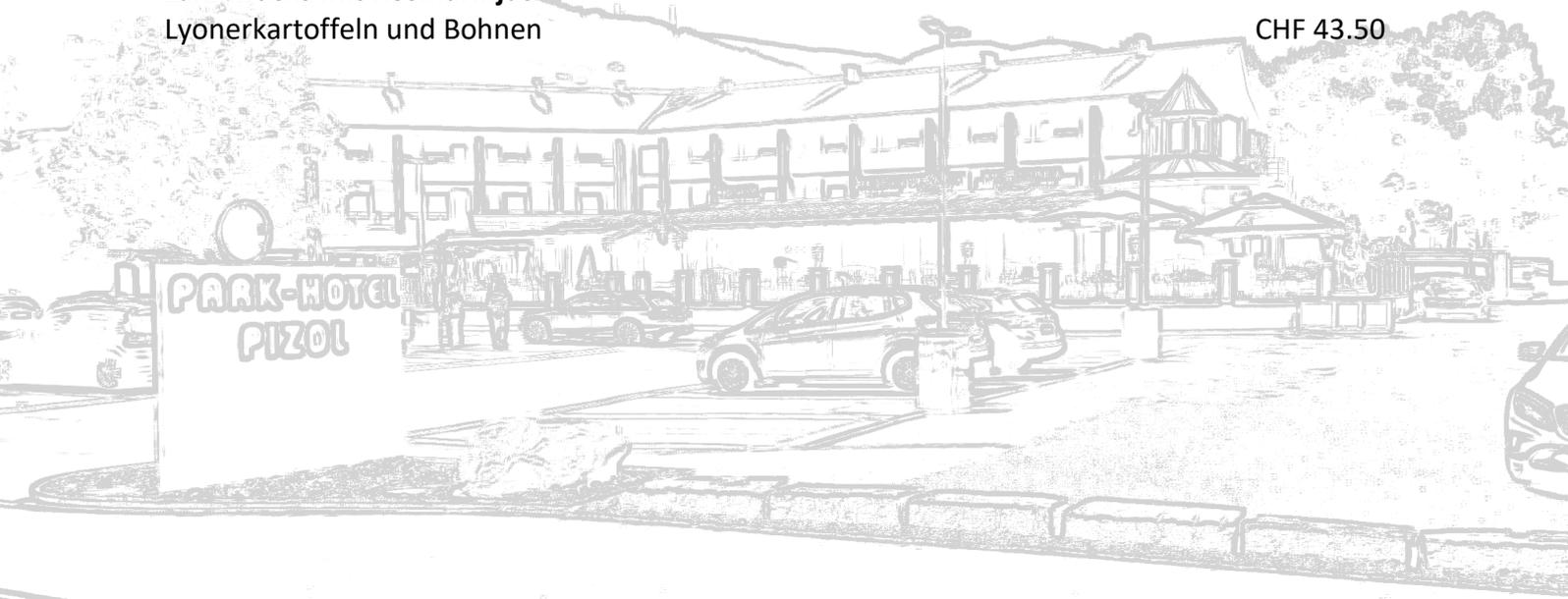
Schüblig CHF 17.50
mit lauwarmen Kartoffelsalat

Heisser Beinschinken CHF 19.50
mit lauwarmen Kartoffelsalat



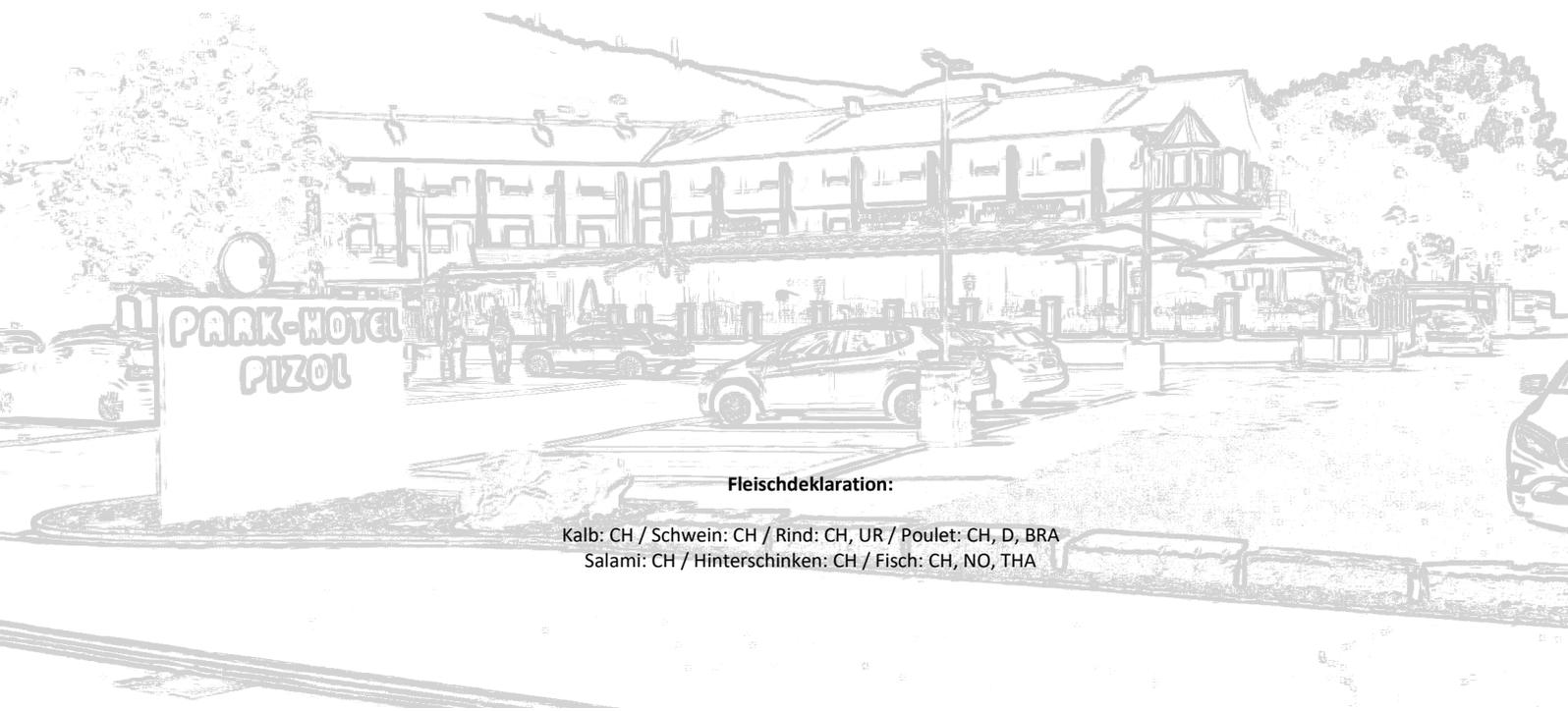
Lieblingsgerichte

Braunes Voressen mit Champignons, Silberzwiebeln und Speck Kartoffelstock und Gemüsegar nitur	vom Schwein	CHF 22.50
	vom Rind	CHF 24.50
	vom Kalb	CHF 32.50
Geschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit Nudeln und Gemüsegar nitur	vom Schwein	CHF 20.50
	vom Kalb	CHF 39.50
Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Gemüsegar nitur	vom Schwein	CHF 23.50
	vom Kalb	CHF 42.50
Piccata Milanese mit Schinkenstreifen und Champignons an Safranrisotto	vom Schwein	CHF 23.50
	vom Kalb	CHF 40.50
Rindgeschnetzeltes Stroganoff mit Trockenreis	vom Rind	CHF 36.50
Gebratenes Steak an Pfeffersauce mit Trockenreis und Gemüsegar nitur	vom Schwein	CHF 27.50
	vom Rind	CHF 29.50
	vom Kalb	CHF 46.50
Filetmedaillons mit Speck umwickelt an Madeirasauce Butterreis mit Nüssen und Weinbeeren an Blattspinat	vom Schwein	CHF 32.50
	vom Rind	CHF 45.50
	vom Kalb	CHF 54.50
Rosa gebratenes Roastbeef mit Bernaisesauce Kartoffelkroketten und Gemüsegar nitur		CHF 37.50
Lammkarrée mit Kräutern und Senfbröseln an Knoblauchjus Kartoffelgratin und Ratatouille		CHF 43.50
Lammracks mit Rosmarinjus Lyonerkartoffeln und Bohnen		CHF 43.50



Hauptgerichte

Schnitzel an Rahmsauce mit Butternudeln und Gemüse garnitur	von Pouletbrust vom Schwein vom Kalb	CHF 22.50 CHF 23.50 CHF 42.50
Lachsschnitte vom Grill an Safransauce Kräuterkartoffeln und Kefengemüse mit Erbsen		CHF 29.50
Hausgemachtes Cordon-bleu mit Kartoffel-Kroketten und Gemüse garnitur	vom Schwein vom Kalb	CHF 29.50 CHF 45.50
Rindsschmorbraten nach Burgunder Art Kartoffelstock und Gemüse garnitur		CHF 29.50 inkl. Nachservice CHF 34.50
Kalbsschulter- und Schweinshalsbraten an Rosmarinjus hausgemachte Spätzli und Gemüse garnitur		CHF 36.50 inkl. Nachservice CHF 42.50
Rinds- und Schweinsfiletmedaillons an Morchel- und Bernaisesauce Butterreis und Gemüse garnitur		CHF 39.00 inkl. Nachservice CHF 46.00
Rindsfilet am Stück gebraten an Steinpilz-Rotweinsauce Williamskartoffeln und Gemüse garnitur		CHF 49.50 inkl. Nachservice CHF 56.50



Fleischdeklaration:

Kalb: CH / Schwein: CH / Rind: CH, UR / Poulet: CH, D, BRA
Salami: CH / Hinterschinken: CH / Fisch: CH, NO, THA

Desserts

Hausgemachtes Caramelköpchen mit Rahm		CHF 6.50
Apfelküchlein mit Vanillesauce		CHF 8.50
Frischer Fruchtsalat nature		CHF 7.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm, Kirsch oder Glace		CHF 9.00
Exotischer Fruchtsalat mit verschiedenen Sorbets		CHF 12.50
Gebrannte Crème		CHF 7.50
Panna Cotta mit Früchten garniert		CHF 8.50
Coupe Amarenatta		CHF 9.50
Toblerone Schokoladenmousse		CHF 9.50
Nordischer Teller (Sorbet, Früchte und Meringue)		CHF 10.50
Vacherin Glace		CHF 8.50
Meringues mit Rahm		CHF 7.50
Meringues mit Rahm und Glace		CHF 10.50
Käseteller mit Birnen und Nüssen		CHF 12.50
Dessertteller „Parkhotel“		CHF 13.00
Dessertbuffet mit verschiedenen Leckereien	pro Person	CHF 14.50
mit Käse	pro Person	CHF 16.50

Für Ihre Kinder haben wir zusätzliche Gerichte, fragen Sie nach der Kinderkarte.

Die „Standartdekoration“ in unseren Räumen ist im Menüpreis inbegriffen. Wenn Sie spezielle Dekorationswünsche haben, dann lassen Sie es uns wissen. Wir bestellen Spezialdekorationen bei unseren ausgewählten Floristen. Die Kosten werden je nach Aufwand verrechnet.

Die am Vortag des Anlasses gemeldete Teilnehmerzahl ist verbindlich und wird verrechnet

Alle Preise sind inklusive 8.10 % Mehrwertsteuer
CHE 113.981.455

