

Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet, Sahnemeerrettich,
Butter und Toast

14,00

*

Hausgebeizter Lachs mit Kräutersenfsoße
und Toast

15,50

*

Carpacchio vom Rinderfilet mit Schalotten, Kräutern
in Balsamico und Olivenöl

19,00

*

Blattsalate der Saison im Hausdressing mit gebratener Riesengarnele
und Wildlachs

20,00

*

Marinierter Stangenspargel mit hausgebeiztem Lachs (saisonbedingt)

20,00

*

Feldsalat in Himbeer-Walnußvinaigrette mit
rosa gebratener Entenbrust

19,00

Zwischengerichte

Riesengarnelen auf Safranfenchel

21,00

*

Filet vom Steinbeisser auf Blattspinat
in leichter Dillsauce

20,00

*

Gebackene Sesam-Garnelen
auf Wokgemüse mit Ingwerschaum

21,00

*

Seeteufelmedaillons unter der Kräuterkruste
auf Ratatouillegemüse

21,00

Suppen

Flädlesuppe

6,20

*

Maultaschensuppe

7,00

*

Klößchensuppe

6,50

*

Tomatencremesuppe mit Gin und Sahnehäubchen

6,80

*

Kressesüpple mit Shrimps

7,80

*

Feine Spargelcremesuppe (saisonbedingt)

7,80

*

Tomatenessenz mit Quarknocken

7,80

*

Kürbiscremesuppe mit Croutons und Sahnehäubchen (saisonbedingt)

7,00

Hauptgänge

Die Preise unserer Hauptgänge verstehen sich inklusive Salat und 2 Beilagen.
Pro weitere Beilage berechnen wir 1,80 Aufpreis

Gemischter Braten (Rind,Kalb,Schwein)

26,00

*

Schweinelendchen in Cognacrahmsauce mit frischen Champignons

29,00

*

Zweierlei Filets (Rind und Schwein) mit verschiedenen Saucen

32,00

*

Kalbsrückensteak in Rahmsauce mit frischen Pfifferlingen (saisonbedingt)

35,00

*

Kalbsrückensteak in Morchelrahmsauce

36,00

*

Rinderfilet mit Sc.Bernaise

38,00

*

Poulardenbrust auf Morchelrahmsauce

29,00

*

Perlhuhnbrust auf Portweinglace

30,00

*

Barbarie-Entenbrust, rosa gebraten, auf Cassissauce

32,00

*

Medaillons vom Lammrücken unter der Kräuterkruste auf Rosmaringlace

36,00

*

Medaillons vom Hirschkalbsrücken in Cognacrahmsauce

36,00

*

Rehrückenmedaillons in feiner Wildmorchelrahmsauce

38,00

*

Geschmorte Kalbsschulter in Rahmsauce

28,00

Beilagen:

Gemüseplatte
hausgemachte Spätzle
Pommes-frites
Kroketten
Kartoffelgratin
Berner Röstli
Bandnudeln

Für nachfolgende Leistungen erlauben wir uns zu berechnen:

Sektempfang
6,00 p.P.

Kuchengedeck bei mitgebrachten Kuchen inclusive Kaffee, koffeinfreier Kaffee
und Kakao soviel sie wollen
10,00 p.P.

Menükarte
2,00/Stück

Bitte beachten Sie:

Wir bitten Sie höflichst uns 2 Tage vor Ihrer Reservierung
die genaue Personenzahl mitzuteilen.
Für fehlende Personen berechnen wir 50% des Menüpreises.

Möchten sie nach einer Feier am Nachmittag noch den Kaffee und Kuchen bei uns
zu sich nehmen, beachten sie dann bitte, daß wir um 17.30 Uhr die Räumlichkeit
wieder fürs Abendgeschäft benötigen

Die musikalische Unterhaltung bei Veranstaltungen kann bis 24.00 Uhr stattfinden.
(mit Rücksicht auf unsere Hotelgäste und Nachbarn).

Ab 1.00 Uhr berechnen wir pro angefangene Stunde 45,00 Euro Nachtzuschlag
pro Servicemitarbeiter

Desserts

Vanille- und Erdbeereis mit marinierten Früchten

6,00

*

Frischer Fruchtsalat

6,00

*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

7,50

*

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren

7,80

*

Panna Cotta mit Himbeermarksauce

5,80

*

Fricktaler Kirschparfait mit frischen Früchten auf Saucen

10,00

*

Grand Marnier-Parfait mit frischen Erdbeeren(saisonbedingt)

10,00

*

Weißes Mousse au chocolat auf Himbeermarksauce

10,00

*

Vanille- und Erdbeereis mit frischen Früchten auf Saucen

9,50

*

Zimtparfait mit Rotweinzwetschgen(saisonbedingt)

10,00

Menü 1

Blattsalate der Saison in Balsamicodressing mit gebratenen
Riesengarnelen und Lachs

Rinderfilet mit Sc. Bernaise,
Gemüsebouquet und Kartoffelrösti

Panna Cotta mit Himbeermarksauce

58,00

Menü 2

Rucolasalat in Kräutervinaigrette mit
gebratenem Norweger Lachs

Kressesüpple mit Shrimps

Medaillons vom Lammrücken unter der Kräuterkruste
mit mediterranem Gemüse und
Kartoffelgratin

Fricktaler Kirscharfait mit frischen Früchten
auf Saucen

65,00

Menü 3

Hausgebeizter Lachs mit Kräutersenfauce
und Salatbouquet

Tomatenessenz mit Quarknocken

Barbarie-Entenbrust auf Portweinglace mit
Gemüse garnitur und Kartoffelgratin

Weißes Mousse au chocolat mit Himbeermarksauce

65,00

Menü 4

Feldsalat in Balsamico-Walnußvinaigrette mit
rosa gebratener Barbarie-Entenbrust

Schaumsuppe von Blattspinat mit
Streifen von geräuchertem Forellenfilet

Gebackene Sesam-Garnelen auf Wokgemüse
mit Ingwerschaum

Sorbet der Saison

Rehrückenmedaillons auf Wildrahmsauce mit gebratenen Pilzen,
Mandelbroccoli, Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle

Grand-Marnier-Parfait mit frischen Erdbeeren

92,00