

Winter 2018/19 - Menüvorschläge ab 15 Personen

**Bei allen Gerichten können Sie anstelle der Suppe einen kleinen grünen Salat wählen
und die Suppen und Desserts tauschen.**

**For all dishes you can choose a small green salad instead of a soup and exchange the
soups and desserts.**

Menü 1

Zwiebelrahmsuppe mit Bergkäse und Croutons
Onion cream soup with mountain cheese and bread croutons

Kalbsragout mit Eierschwämmli
dazu hausgemachte Spätzli
Ragout of veal with chanterelles
Served with homemade 'Spätzli'

Warme Glühwein-Zwetschgen
mit Pfannkucheneis
Hot plums marinated in mulled wine
Served with homemade pancake ice-cream

CHF 39

Menü 2

Kleiner grüner Salat mit Kernen und Croutons
Small green salad with seeds and bread croutons

Beef Ribs vom Oberländer Rind mariniert;
dazu BBQ Sauce,
Ofenkartoffel und Sauerrahm
Beef ribs from Bernese Oberland beef
Served with BBQ-Sauce
Baked potato topped with sour-cream

Weisse Schoggi-Himbeertarte
mit Brownie Eis
White chocolat raspberry cake
Homemade Brownie ice-cream

CHF 37

Menü 3

Bouillon mit Kräuter-Flädli
Clear soup with pancake stripes

Zander gebraten auf Gemüse Julienne
Senfschaum und Salzkartoffeln
Roasted Pike perch served on vegetables
With Mustard foam and boiled potatoes

Lebkuchen Parfait mit warmen Portweinorangen
Gingerbread Parfait with warm oranges marinated in port wine

CHF 39

Menü 4

Kleiner grüner Salat mit Kernen Croutons
Small green salad with seeds and bread croutons

Hackbraten gefüllt mit Schinken, Käse und Spinat
dazu Kartoffelstock
Meat loaf stuffed with ham, cheese and spinach
served with potato stock

Kokos-Himbeer-Roulade
Coconut-Raspberry-Roll

CHF 29

Menü 5

Kräuterrahm-Suppe
Herb cream soup

Pouletbrust mit Schinken und Bergkäse gefüllt
Rotweinjus, glasierte Kirschtomaten dazu Weisweinrisotto
Chicken breast stuffed with ham and mountain cheese
Red wine jus, glazed cherry tomatoes Served with whitewine risotto

Sternanis Panna Cotta mit Grand Marnier Espuma
Star anise Panna Cotta with Grand Marnier Espuma

CHF 35

Menü 6

Leichtes Forellenmousse
mit Salatbouquet, Kernen und Croutons

Light trout mousse
with salad bouquet, seeds and croutons

Rindsbraten an Whiskeyjus
serviert mit Tagliatelle und Speckbohnen

Roast beef with Whiskey jus
served with tagliatelle and beans larded with bacon

Bananen-Eierlikör Tiramisu
Banana egg liqueur Tiramisu

CHF 42

Menü 7

Kohlrabi-Cashewnuss Suppe
Turnip cabbage-cashewnut Soup

Schweinsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce

Röstipastetli gefüllt mit grilliertem Gemüse
Sliced pork with champignon-cream sauce
'Rösti'-Pastry suffed with grilled vegetables

Bratapfeltiramisu
Baked apple Tiramisu

CHF 37

Bei allen Gerichten können Sie anstelle der Suppe einen kleinen grünen Salat mit Kernen und Croutons wählen und die Suppen und Desserts tauschen.