

Menüvorschläge

Menüvorschläge sind für Bankette ab 12 Personen zusammengestellt!!

Preisänderungen vorbehalten, Saisonale Berechnungen!!!

Zum Apéro

Wir empfehlen Ihnen, sofern es das Wetter erlaubt, Ihren Aperitif auf unserer Terrasse einzunehmen. Wir organisieren dies gerne für Sie.

Nüssli und div. Chips p.P. Fr. 2.00

Kleines Apéro p.P. Fr. 6.50

1 Mini Pizza, 1 Mini Chäschüechli, 1 Schinkengipfeli

Cruditees p.P. Fr. 3.50

Verschiedenes, rohes Gemüse in Stängeli geschnitten mit Tartarsauce

Flammkuchen p.Stk. Fr. 13.00

Original Crème fraiche, Speck und Zwiebeln **oder**

Vegetarisch mit Käse und Lauch

Hausgemachte Fogaccia

Nature p.P. Fr. 4.00

Gefüllt mit Pfefferkäse und Rohschinken p.P. Fr. 6.00

Alle Preise pro Person gerechnet!!
inklusive 8.1% Mehrwertsteuer

Die Suppen

Bouillon Natur	Fr. 5.50
Bouillon mit Gemüse	Fr. 8.00
Bouillon mit hausgemachten Flädli	Fr. 8.00
Wysüppi mit Speckspiessli	Fr. 10.50
Sellerie-Apfelsuppe mit Speckföhli	Fr. 10.50
Tomatencrèmesuppe mit Schlagrahm	Fr. 9.50

Die Salate

Grüner Salat	Fr. 7.50
Gemischter Salat	Fr. 11.50
Nüsslersalat mit Ei (je nach Saison)	Fr. 11.00
Tomatensalat mit Mozzarella	Fr. 11.00

Die Spezialsalate

Bunter, knackiger Marktsalat

... mit warmen Speckwürfeli und Croûtons	Fr. 13.00
... mit geräucherter Entenbrust	Fr. 16.00
... mit Rauchlachsstreifen	Fr. 18.00
... mit gebratenen Riesencrevetten	Fr. 19.00

Nüsslersalat mit warmen Speckwürfeli (je nach Saison) Fr. 12.00

Salatbuffet

Reichhaltige Auswahl verschiedener saisonaler Salate Fr. 18.00

Die kalten Vorspeisen

Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter Fr. 19.00

Kleiner Bündnerteller Fr. 19.00

Plattenservice ab 12 Personen

Menüvorschläge sind für Bankette ab 12 Personen zusammengestellt!!

Warme „Burehamme“ mit Kartoffelsalat und Grünem Salat	Fr. 28.00
Gesalzene Rindszunge an Kapernsauce Dazu frischen Kartoffelstock	Fr. 28.00
Emmentaler Lammvoressen (aus der Region) an Safransauce hausgemachten Kartoffelstock	Fr. 32.50
„Chemibraten“ (marinierter, geräucherter Schweinshals) Gemüsebeilage und Kartoffelgratin	Fr. 35.50
Gemischter Braten (Kalb & Schwein) und Poulet Gemüsebeilage , Nüdeli und Frites	Fr. 42.50
Schweins Carrèbraten an Kräutersauce oder Rahmsauce Gemüsebeilage, Nüdeli und Frites	Fr. 37.50
Gespickter Rindsbraten oder Suure Mocke Bedliart Gemüsebeilage und hausgemachten Kartoffelstock	Fr. 40.00
Reichhaltige Bernerplatte Kräftige Fleischsuppe mit Gemüse (im Preis inbegriffen) Siedfleisch, Speck, Rippeli, Wurst, Salzkartoffeln, Bohnen und Sauerkraut.	Fr. 45.50

Alle Preise pro Person gerechnet!!
inklusive 8.1% Mehrwertsteuer

Plattenservice ab 12 Personen

Menüvorschläge sind für Bankette ab 12 Personen zusammengestellt!!

Rindshuftstreifen „Stroganoff“ mit Reis Fr. 41.50
(mit Rindsfilet) Fr. 50.50

Schweinsfilet-ganz gebraten an **Champignonrahmsauce**
Gemüsebeilage, Nüdeli und Frites Fr. 44.50
mit **Morchelrahmsauce** , Nüdeli und Frites Fr. 48.50

Geschnetzeltes Kalbfleisch an Champignonrahmsauce
Gemüsebeilage und Hausgemachte Butterröschi Fr. 48.50

Roastbeef, englisch gebraten (am Stück)
Sauce Béarnaise
Gemüsebeilage Pommes frites Fr. 53.50

Kalb carré braten an Morchelrahmsauce Fr. 66.50
oder Bratenjus Fr. 62.50
Gemüsebeilage, Nüdeli

Les trois Filets (Kalb, Schwein und Rind)
Gemüsebeilagen, Nüdeli, Reis, und Pommes Williams
Morchelsauce und Béarnaise Fr. 78.00

Les deux Filets (auf 2 Teller)
Schweinsfilet Morchelrahmsauce, Gemüse und Pommes frites in Schüsseli
Rindsfilet mit Béarnaise, Gemüse und Pommes Williams Fr. 70.50

Je weiter Beilagen zusätzlich
Pommes Frites, Croquettes, Nüdeli, Reis, Rösti, Kartoffelgratin, Kartoffelstock
Fr. 3.00

Gemüsebeilage Zuschlag Fr. 5.00

Tellergerichte ab 12 Personen

Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce und Butterrösti	Fr. 24.50
Paniertes Schnitzel (Schwein) mit Gemüse und Frites (mit Kalbfleisch)	Fr. 31.50 Fr. 40.50
Rahmschnitzel (Schwein) mit Gemüse und Nüdeli und Frites (mit Kalbfleisch)	Fr. 32.50 Fr. 44.50
Geschnetzeltes Schweinefleisch an Rahmsauce und Butterrösti	Fr. 31.00
Schweinschalsbraten Provençale, Gemüsebeilage, Nüdeli und Pommes frites	Fr. 31.50
Schweinssteak (220gr) mit Kräuterbutter, Gemüsebeilage und Pommes frites	Fr. 34.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch an Rahmsauce und Butterrösti	Fr. 41.50
Schweinsfilet an <i>Champignonrahmsauce</i> Gemüse Nüdeli und Frites	Fr. 41.50
Schweinsfilet an <i>Morchelsauce</i> Gemüse Nüdeli und Frites	Fr. 45.50
Rinds-Entrecôte Kräuterbutter, Gemüse und Pommes frites	
	180gr. Fr. 42.50
	200gr. Fr. 45.50
	220gr. Fr. 48.50
Kalbssteak an Morchelrahmsauce , Gemüse und Nüdeli	
	180gr. Fr. 58.50
	200gr. Fr. 61.50
	220gr. Fr. 64.50

Je weiter Beilagen zusätzlich

Pommes Frites, Croquettes, Nüdeli, Reis, Rösti, Kartoffelgratin, Kartoffelstock
Fr. 3.00

Gemüsebeilage Zuschlag Fr. 5.00

Desserts und Nachspeisen ab 12 Personen

Hausgemachtes Caramelköppli mit Schlagrahm	Fr. 8.50
Gebrannte Crème mit Schlagrahm	Fr. 10.50
Merinques mit Glace und Rahm	Fr. 10.50
Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm	Fr. 9.80
Frischer Fruchtsalat mit Kirsch und Schlagrahm	Fr. 12.50
Schoggi Mousse mit Schlagrahm	Fr. 11.00
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	Fr. 10.50
Vacherin Maison (pro Person)	Fr. 16.50
Dessertbuffet je nach Aufwand (mit oder ohne Käse)	Fr. 21.00 / 25.00

Alle Preise pro Person gerechnet!!
inklusive 8.1% Mehrwertsteuer