

## Menuvorschläge

Sehr verehrter Gast,

herzlichen Dank für Ihre Anfrage und Ihr Interesse an unserem Haus.

Die vorliegenden Menuvorschläge enthalten Empfehlungen für festliche Anlässe.

**Bitte wählen Sie daraus ein einheitliches Menu.**

Gerne stellen wir Ihnen auch individuelle Menuvorschläge nach Ihren Wünschen und Ihrem Budget zusammen.

Wir freuen uns, Sie bei uns bewirten und verwöhnen zu dürfen und setzen uns mit Kompetenz und Freundlichkeit ein, um Ihrem Anlass zum Erfolg zu verhelfen.

Mit freundlichen Grüßen und höflicher Empfehlung

Familie Hinzer

Bemerkungen zu den Menuvorschlägen:

- Eine einfache Suppe und ein Saisonsalat sind im Menupreis inbegriffen.
- Der Salat wird Ihnen als separater Gang zwischen Suppe und Hauptplatte serviert.
- Fleisch und Beilagen werden beim Plattenservice à discretion nachgereicht.
- Ein festlich gedeckter Tisch mit Grünpflänzli, Kerzen und Menukarten, sowie Raummiete und Service sind im Menupreis inbegriffen.
- Menubesprechungen, ca. 2 Wochen vor Ihrem Anlass können telefonisch oder persönlich vorgenommen werden. Bitte vereinbaren Sie einen Termin.
- Selbstverständlich sind wir gerne bereit, Ihre persönlichen Wünsche zu berücksichtigen.
- Saisonale Spezialitäten, wie z.B. Spargeln, Sommergerichte oder Wildspezialitäten offerieren wir auf Anfrage.
- Wir bitten darum, uns die genaue Personenzahl einen Tag vor Ihrem Anlass mitzuteilen, sie ist unsere Berechnungsbasis.
- Für Verlängerungen ab 0.30 Uhr bis maximal 2.00 Uhr berechnen wir pro angebrochene Stunde Fr. 150.00.
- Unsere Preise sind Nettopreise und enthalten 7,7 % Mehrwertsteuer. Bitte bezahlen Sie die Rechnung mit Maestro, Postcard, Einzahlungsschein oder bar.

Diese Menuvorschläge sind gültig ab 1. Januar 2018. Alle vorherigen sind ungültig.

### Zum Aperitif

|  |            |
|--|------------|
| Speck – Lauch - Jalousie               | p. P. 4.80 |
| Gemüse – Dips mit hausgemachten Saucen | p. P. 3.80 |
| Hausgemachte Wybretzeli                | p. P. 2.80 |
| Nüssli, Grissini oder Chips            | p. P. 1.80 |

### Kalte Vorspeisen

|   |           |
|---|-----------|
| Rohschinken und Bündnerfleisch<br>mit Melone garniert                                     | Fr. 16.00 |
| Carpaccio von der Brésaola<br>mit gehobeltem Parmesan                                     | Fr. 15.00 |
| Tatar vom geräucherten Forellenfilet<br>mit Dill-Senf-Sauce                               | Fr. 15.00 |
| Crevetten – Cocktail<br>mit Toast und Butter  | Fr. 16.00 |
| Türmchen von mariniertem Dyrhberglachs<br>mit gewürzter Avocado und Schwarzbrot           | Fr. 17.00 |
| Wangener Geissfrischkäse vom Geissenpeter<br>mit hausgemactem Kräuterhonig und Blattsalat | Fr. 15.00 |

**Suppen im Menuepreis inbegriffen:**

Bouillon mit Eistich  
Bouillon mit Sherry  
Bouillon mit Gemüsejulienne  
Bouillon mit Flädli

**Spezialsuppen mit Aufpreis:**

|  |          |
|--|----------|
| Safranblütencrèmesuppe                     | Fr. 3.00 |
| Solothurner Wysüpli                        | Fr. 3.00 |
| Weisse Currycrèmesuppe mit Fenchelstreifen | Fr. 3.00 |
| Pestoschaumsuppe mit Lachs                 | Fr. 4.00 |

in der Saison:

|                   |          |
|-------------------|----------|
| Spargelcrèmesuppe | Fr. 3.00 |
| Kürbiscrèmesuppe  | Fr. 3.00 |

**Warme Vorspeisen**

|  |           |
|--|-----------|
| Gebratenes Zandermedaillon<br>auf Rahmspinat mit Schmelzkartoffel  | Fr. 15.00 |
| Pochiertes St. Petersfischfilet<br>auf Venere Reis mit Pernodsauce | Fr. 15.50 |
| Gebratene Rotbarbenfilets<br>auf saisonalem Blattsalat             | Fr. 16.00 |
| Tagliatelle in Gewürzrahm<br>mit geräucherten Lachsstreifen        | Fr. 11.00 |

## Hauptplatten

Preise inkl. Suppe, Saisonsalat und Nachservice

Menu 8 und Menu 10 nur Beilagen und Gemüse Nachservice

Menu 12 Tellerservice

Die Gemüse garnitur besteht aus mindestens 5 Saisongemüsen

|         |   |                        |
|---------|---|------------------------|
| Menu 1: | Schweinsrahmschnitzel mit Champignonsauce<br>und Butternüdeli, mit Früchten garniert                    | Fr. 43.00              |
| Menu 2: | Schweinscarrébraten mit Steinpilzsauce<br>Gemüse garnitur und Pommes soufflées                          | Fr. 50.00              |
| Menu 3: | Schweinsfilet am Stück gebraten<br>Gemüse garnitur und Kartoffelkroketten<br>mit Estragonsauce          | Fr. 53.00<br>Fr. 56.00 |
| Menu 4: | Kasselerbraten an feiner Rahmsauce<br>Gemüse garnitur und Kartoffelstock                                | Fr. 40.00              |
| Menu 5: | Rindsschmorbraten nach Frühlingsart<br>mit sautiertem Gemüse,<br>Rotweinsauce und Kartoffelstock        | Fr. 52.00              |
| Menu 6: | Rindsschmorbraten nach Jägerart<br>mit Champignons und Speck,<br>Rotweinsauce und hausgemachten Spätzli | Fr. 52.00              |

|          |   |                        |
|----------|---|------------------------|
| Menu 7:  | Roastbeef Swiss Quality Beef<br>englisch gebraten<br>mit Sauce Béarnaise<br>Gemüse garnitur und Pommes dauphines  | Fr. 65.00              |
| Menu 8:  | Rindsfilet Kapitain<br>Sauce Béarnaise<br>Gemüse garnitur und Kartoffelkroketten  | Fr. 66.00              |
| Menu 9:  | Kalbs schnitzel<br>Gemüse garnitur und Kartoffelkroketten<br>Black and White mit Whiskyrahmsauce<br>mit Morchelrahmsauce  | Fr. 59.00<br>Fr. 61.00 |
| Menu 10: | Kalbssteak mit Morchelrahmsauce<br>Gemüse garnitur und Röstikroketten   | Fr. 62.00              |
| Menu 11: | Kalbs geschnetzeltes nach Zürcher Art<br>mit Rahmsauce, sautierten Champignons und Röstigalletten   | Fr. 55.00              |
| Menu 12: | Trois Filet<br>Rindsfilet mit Kräuterbutter<br>Gemüse garnitur und Kartoffelkroketten<br>* * * *<br>Schweins- und Kalbsfilet<br>Champignonsauce<br>Trockenreis und Früchte garnitur | Fr. 64.00              |
| Menu 13: | Perlhuhnbrust mit Pommery-Senfsauce<br>Gemüse streifen und hausgemachten Schupfnudeln   | Fr. 51.00              |
| Menu 14: | Maispouardenbrust auf blättrigem Gemüse<br>mit Balsamicojus und Pommes savoyarde  | Fr. 47.00              |

## Desserts

|   |               |
|---|---------------|
| Panna Cotta Glace<br>mit Waldbeersauce  | Fr. 7.50      |
| Coupe Jacques<br>frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm                 | Fr. 9.50      |
| Ananascocktail<br>mit Zitronensorbet und Rahm                                   | Fr. 9.50      |
| Caramelköpfli nach Grosis Rezept<br>mit Rahm                                    | Fr. 8.50      |
| Gebrannte Crème   | Fr. 8.50      |
| Zwetschgensorbet<br>mit eingelegten Zwetschgen                                  | Fr. 9.50      |
| Hausgemachtes Willisauerringli – Parfait<br>mit Amarena – Johannisbeer – Coulis | Fr. 11.50     |
| Hausgemachtes Schokoladenmousse<br>mit Blutorangensorbet und Orangenfilets      | Fr. 11.50     |
| Sorbetteller<br>mit Früchten garniert   | Fr. 12.50     |
| Dessertteller<br>Hausgemachte Leckereien aus der Pöstliküche                    | Fr. 14.50     |
| Vacherin Glace    Preis nach Gewicht  | ca. Fr. 12.50 |
| Portion hausgemachte Chrömli zum Café   | Fr. 4.50      |