

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 mit Melone garniert	Fr. 16.00
Carpaccio von der Brésaola mit gehobeltem Parmesan	Fr. 15.00
Tatar vom geräucherten Forellenfilet mit Dill-Senf-Sauce	Fr. 15.00
Crevetten – Cocktail mit Toast und Butter	Fr. 16.00
Türmchen von mariniertem Dyrberglachs mit gewürzter Avocado und Schwarzbrot	Fr. 17.00
Wangener Geissfrischkäse vom Geissenpeter 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 auf Rahmspinat mit Schmelzkartoffel	Fr. 15.00
Pochiertes St. Petersfischfilet auf Venere Reis mit Pernodsauce	Fr. 15.50
Gebratene Rotbarbenfilets auf saisonalem Blattsalat	Fr. 16.00
Tagliatelle in Gewürzrahm 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 und Butternüdeli, mit Früchten garniert	Fr. 43.00
Menu 2:	Schweinscarrébraten mit Steinpilzsauce Gemüse garnitur und Pommes soufflées	Fr. 50.00
Menu 3:	Schweinsfilet am Stück gebraten Gemüse garnitur und Kartoffelkroketten mit Estragonsauce	Fr. 53.00 Fr. 56.00
Menu 4:	Kasselerbraten an feiner Rahmsauce Gemüse garnitur und Kartoffelstock	Fr. 40.00
Menu 5:	Rindsschmorbraten nach Frühlingsart mit sautiertem Gemüse, Rotweinsauce und Kartoffelstock	Fr. 52.00
Menu 6:	Rindsschmorbraten nach Jägerart mit Champignons und Speck, Rotweinsauce und hausgemachten Spätzli	Fr. 52.00

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

Desserts

Panna Cotta Glace mit Waldbeersauce	Fr. 7.50
Coupe Jacques frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm	Fr. 9.50
Ananascocktail mit Zitronensorbet und Rahm	Fr. 9.50
Caramelköpfli nach Grosis Rezept mit Rahm	Fr. 8.50
Gebrannte Crème	Fr. 8.50
Zwetschgensorbet mit eingelegten Zwetschgen	Fr. 9.50
Hausgemachtes Willisauerringli – Parfait mit Amarena – Johannisbeer – Coulis	Fr. 11.50
Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Blutorangensorbet und Orangenfilets	Fr. 11.50
Sorbetteller mit Früchten garniert	Fr. 12.50
Dessertteller 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