

Kulinarische Aussicht

Menüvorschläge 2011

Auf der Basis von mind. 16 Gästen berechnet

Wir freuen uns über Ihre Absicht, bei uns einen Anlass durchzuführen, und unterbreiten Ihnen gerne unsere Menüvorschläge.

Vorspeisen

Salate	Kleiner Menusalat, grün	CHF 5.--
	Kleiner Menusalat, gemischt	CHF 6.--
Suppen	Tomatencremesuppe	CHF 6.--
	Gemüsecremesuppe	CHF 6.--
	Kürbis-Suppe	CHF 6.--
	Spargelcremesuppe	CHF 6.--
	<i>... oder sagen uns einfach Ihre Lieblingsuppe</i>	
Snacks	Hobelkäse, Mostbröckli und Bündnerfleisch	CHF 9.50
	Rohessspeck, Trockenwurst und Citterio Salami	CHF 9.50

Menus

„Das Menu“ auf dem Berg; das berühmte Käsefondue	
Trockenfleisch als Vorspeise	
Käsefondue mit Spezialfonduebrot und Raclette Kartoffeln	
Frische Ananas – in Perfektion aufgeschnitten	CHF 44.--

Menu Tellerservice mit Nachservice			
Tellerservice (1 Teller ohne Nachservice)			
Kalbs-Geschnetzeltes an Rahmsauce		Kalbs-Piccata Milanese	
Rösti		Safranrisotto	
	Menu CHF 36.--		Menu CHF 34.--
	Teller CHF 27.--		Teller CHF 26.--
Kalbs-Médailles an Morchelsauce		Kalbsbraten Rotweinjus	
Butternüdeli		Gemüsebouquet	
	Menu CHF 38.--	Kartoffel-Gratin	Menu CHF 33.--
	Teller CHF 29.--		Teller CHF 25.--

<p>Poulet-Geschnetzeltes Casimir Curry, Reis, Früchtégarnitur</p> <p style="text-align: right;">Menu CHF 26.-- Teller CHF 20.--</p>	<p>Schweinsbraten glaciert Pommes Frites Gemüsegarnitur</p> <p style="text-align: right;">Menu CHF 28.-- Teller CHF 21.--</p>
<p>Hackbraten „Grosi“ Kartoffelstock Rüebli glaciert</p> <p style="text-align: right;">Menu CHF 25.-- Teller CHF 19.--</p>	<p>Rinds-Geschnetzeltes an Rotweinsauce Polenta Ticinesi</p> <p style="text-align: right;">Menu CHF 28.-- Teller CHF 21.--</p>

Dessert

Glace	Coupe Dänemark	CHF 9.50
	Eiskaffee	CHF 9.50
Meringue	Riesen Meringue (ohne Glace)	CHF 8.50
Kuchen	Solothurner Kuchen – nach Absprache	
<i>... oder verraten Sie uns Ihren „süssen Gluscht“</i>		

Weine

<p>Weisswein offen, 5dl</p> <p>Schafiser CHF 22.-- Fêchy CHF 23.-- Epesses Wyhüsli AOC CHF 26.-- Pinot Grigio CHF 25.--</p> <p>Flaschenwein Weiss, 7.5 dl</p> <p>Chardonnay CHF 42.-- Neuchâtel AOC, Domaine de Soleure Château Vinzel CHF 39.-- Grand Cru Dézaley Clos des Moines CHF 49.-- Ville de Lausanne</p> <p>Roséwein, 5 dl</p> <p>Oeil-de-Perdrix CHF 24.-- Neuchâtel AOC, Domaine de Soleure</p>	<p>Rotwein offen, 5 dl</p> <p>Pinot Noir de Neuchâtel CHF 25.-- Salvagnin AOC CHF 22.-- Epesses Wyhüsli AOC CHF 25.-- Goron Vin de Pays CHF 20.--</p> <p>Flaschenwein Rot, 7.5 dl</p> <p>Maienfelder Blauburgunder CHF 45.-- Dézaley rouge Clos des Abbayes CHF 52.-- Ville de Lausanne Amarone della Valpolicella CHF 61.-- DOC Santi</p> <p>Prosecco</p> <p>7.5 dl Flasche CHF 38.--</p>
<i>... gerne besorgen wir auch Ihren Lieblingswein</i>	

Bankettweine

Flaschenwein Weiss, 7.5 dl

Cure d'Attolens Grand Cru, Chardonne, Lauvaux AOC

CHF 45.--

Flaschenwein Rot, 7.5 dl

Cure d'Attolens Rouge Grand Cru, Chardonne, Lauvaux AOC

CHF 45.--

Yvorne Rouge Grand Cru « La Bastide », Chablais AOC

CHF 45.--

Bei Gruppen ab 16 Personen (mit Chauffeur) wird der Chauffeur gratis gepflegt.