



## Menu-Vorschläge

### **Menu A** **46**

Kleiner Blattsalat 10

mit einer hausgemachten Samosa mit Gemüsefüllung

\*\*\*

Schweizer Pouletbrust-Streifen 26

an Thai Currysauce

im Gemüsereis-Ring serviert

\*\*\*

Asiatischer Fruchtsalat mit Melonensorbet 10

### **Menu B** **50**

Bunter Blattsalat mit sautierten Champignons 11

und frischen Kräutern

\*\*\*

Gebratene Pouletbrust mit Mango-Chutney und Rohschinken 27

dazu Kartoffelkroketten

mit farbenfrohem Gemüsebouquet

\*\*\*

Grand Cru Schokoladenküchlein mit Vanille-Glacé 12



<b>Menu C</b>	<b>54</b>
Tomatensuppe mit Rahmhaube ***	8
Am Stück saftig gebratenes Schweinsrückensteak an Chorizosauce serviert mit Butternudeln Brokkoli und Rüebl ***	36
Joghurt-Glacé mit Waldfruchtsauce im Weckglas	10
<b>Menu D</b>	<b>69</b>
Knackige Blattsalatkombination mit knusprigen Speckwürfeln und Croûtons ***	12
Rindsfiletwürfel «Stroganow» an rässig sämiger Paprikasauce mit Champignon-, Peperoni- und Gurkenstreifen serviert mit Reis ***	42
Frische Früchte mit zweierlei Sorbet	15



**Menu E** **62**

Eisbergsalat mit knusprigem Speck und Parmesan 14

\*\*\*

Gebratener Zander nach Zuger Art 38

serviert mit Reis und Spinat

\*\*\*

Vanille-Glacé mit Schokoladen-Cookiessauce im Weckglas 10

**Menu F** **62**

Bunter Blattsalat mit gebackenen Soja-Bällchen 11

\*\*\*

Eglifilet goldbraun gebraten 39

auf Rahmlauch

serviert mit Reis

\*\*\*

Ananassalat mit Melonensorbet 12



<b>Menu G</b>	<b>73</b>
Crevettencocktail auf Eisbergbett ***	16
Schweinsfilet-Medaillons mit Morchelsauce dazu Butternudeln und buntes Gemüse ***	44
Birnen-Tiramisu	13

Wir freuen uns darauf, Sie zu verwöhnen.

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. Mehrwertsteuer und pro Person, wenn nicht anders vermerkt. Preisänderungen sind vorbehalten.

Alle Gerichte sind gerne auch individuell miteinander kombinierbar.