

Mönü-Vorschläg für Gsellhafte 2023

Eusi Uswahl richtet sich nach der jeweiligä Saison, drum isch nid immer alles z'ha!

Euses Fleisch isch, wenn nid anderscht deklariert alles us der Schwiz.
 Wenn immer möglich verarbeite mir regionali Produkt.

Apperons:	Häppli wie Tomate- und Olivebrötli, Späck, Salami, Parmesan und frisches Brot	p. Pers.	CHF	8.50
	grüeni und schwarzi Olive, Parmesan und gwürtzt's Brot	p. Pers.	CHF	6.50
	Tapas – Buffet (5 verschideni) ab 20 Pers	p. Pers.	CHF	16.00
	Chlini Crevette – Coctail	p. Pers.	CHF	6.50
Vorab:	grüene Salat	p. Pers.	CHF	7.00
	bunt-gmischte Blattsalat	p. Pers.	CHF	9.00
	gmischte Salat (4 Sorte Saison)	p. Pers.	CHF	11.00
	Nüsslisalat mit Ei, Späck und Groutons (Saisonal)	p. Pers.	CHF	13.50
	Nüsslisalat mit Ei und Grouton (Saisonal)	p. Pers.	CHF	12.50
	Salatbuffet (6 verschideni Saison)	p. Pers.	CHF	13.50
	Nidi di Rondine (Pasta) mit Salat	p. Pers.	CHF	14.50
	Quiche mit Gmües- oder Gmües-Späck-Füllig 1/8	p. Pers.	CHF	7.00
	warme Fisch uff Salat mit Vinaigrette-Sosse	p. Pers.	CHF	15.00
	Salat mit warmem Geissecheesli uff em Toscht	p. Pers.	CHF	13.00
	Suppe: Randecreme, Selleriecreme, ect	p. Pers.	CHF	7.50
	Bouillion mit huusgmachte Flädli	p. Pers.	CHF	6.50
	klari Buillion mit Schnittlauch	p. Pers.	CHF	6.00
	Tapaställer (4 verschideni) ab 15 Pers	p. Pers.	CHF	13.50
	Tapas – Buffet (6 verschideni) ab 20 Pers	p. Pers.	CHF	21.00
	Steinpilzravioli oder Vegitortelini	p. Pers.	CHF	9.50
Crevette – Coctail	p. Pers.	CHF	10.00	
Fleisch:	Saltimbocca	p. Pers.	CHF	34.00
	Osso – Buccho	p. Pers.	CHF	35.00
	Rinds – Antergott mit Chrüterbutter	p. Pers.	CHF	35.00
	Rumpsteak	p. Pers.	CHF	33.00
	Ungarisch's Gulasch	p. Pers.	CHF	24.00
	Lammnierstück	p. Pers.	CHF	34.00
	Lammkottlett	p. Pers.	CHF	33.00
	Chalbssteak mit Morchlesosse	p. Pers.	CHF	35.00
	Chalbs – Cordonblö	p. Pers.	CHF	35.00
	Schwinsfilet im Späckmantel gfüllt mit tröchnete Pflume	p. Pers.	CHF	33.00
	Schwins – Cordonblö	p. Pers.	CHF	28.00
	Schwinsnierstück	p. Pers.	CHF	20.50
	Schwinsbrote gfüllt mit tröchnete Zwätschgä	p. Pers.	CHF	20.50
	Schwinsrahmschnitzel	p. Pers.	CHF	20.50
	Beizlspiess Rindshuft oder Lammhuft	p. Pers.	CHF	32.00

	Beizlspiess Chalbsluft	p.Pers	CHF	32.00
	Beizlspiess Schwinshals	p. Pers	CHF	25.00
	Kotlett vom Farnsburger Weideschwein 350Gr	p. Pers	CHF	28.50
	Brötlete Fleischchees mit Spiegelei	p. Pers.	CHF	14.50
	es Päärli Beizliwürscht	p. Pers.	CHF	13.00
	Späckbrätli	p. Pers.	CHF	15.00
Classiker:	Filet Gulasch Stroganoff mit Ris	p. Pers.	CHF	38.00
	Ris Casimir mit brötleter Banane	p. Pers.	CHF	24.00
	Chalbsgschnätzlets mit Chnöpfli	p. Pers.	CHF	27.00
	Picata Milanese (Chalbs) mit Spaghetti und Tomatesosse	p. Pers.	CHF	34.50
	Picata Milanese (Schwins) mit Spaghetti und Tomatesosse	p. Pers.	CHF	26.00
	Paellea	p. Pers.	CHF	35.00
	Saltimbocca mit Safranrisotto und Ofetomate	p. Pers.	CHF	41.00
	Osso – Buccho mit Safranrisotto oder mit rustico Polenta	p. Pers.	CHF	39.50
	Chalbssteak mit Morchlesosse und huusgmachte Chnöpfli	p. Pers	CHF	41.00
	Chalbs – Cordonblöö mit Pommfrit und Gmüesgarnitur	p. Pers	CHF	42.50
	Schwins – Cordonblöö mit Pommfrit	p. Pers	CHF	34.50
	Schwinsrahmschnitzel und Nüdeli	p. Pers	CHF	26.50
	Suppe mit Spatz	p. Pers.	CHF	22.50
	Lasagna al forno / Gmüeslasagne	p. Pers	CHF	20.50
	Spaghettiplausch à discrétion mit vier verschiedene Sosse	p. Pers	CHF	29.00
	Fondueobe	p. Pers	CHF	26.00
	Raclettobe à discrétion	p. Pers	CHF	28.00
	Quiche mit Gmües- oder Gmües-Späck-Füllig 1/6	p. Pers.	CHF	8.50
Bilage:	Brothärdöpfel	p. Pers.	CHF	6.50
	Ofehärdöpfeli mit Rosmarin	p. Pers.	CHF	6.50
	Härdöpfelgratä	p. Pers.	CHF	6.50
	Härdöpfelstock	p. Pers.	CHF	6.50
	Pomm-Frit	p. Pers	CHF	6.50
	Teigware	p. Pers.	CHF	6.00
	Huusgmacht Chnöpfli	p. Pers	CHF	6.50
	Serviete - Knödel	p. Pers	CHF	6.50
	Semmel – Knödel	p. Pers	CHF	6.50
Und Derno:	Vermicell mit Merängge und Trube (Saison)	p. Pers.	CHF	9.50
	Beizlortte (Quarkchueche mit Konfi)	p. Pers.	CHF	7.50
	Panna Cotta mit Lavändel parfümiert und Apricose-Sosse	p. Pers.	CHF	10.50
	Panna Cota mit Waldbbeeri-Sosse oder Zwätschge Wiehnacht	p. Pers	CHF	10.50
	Creme brulee mit Zitronegras, Rosmarin oder Lavändel parf.	P. Pers.	CHF	9.50
	Tiramisu	p. Pers.	CHF	8.00
	Fruchtcarpaccio mit Glacehüegeli	p. Pers	CHF	10.00
	Früsche Fruchtsalat	p. Pers.	CHF	8.00
	Früsche Fruchtsalat im Honigchörbli	p. Pers.	CHF	10.50
	Mousse: Schoggi, div. Frucht, Lækkerli, Läbchueche	p. Pers	CHF	7.50
	Obschtwaie: Öpfel, Biere, Apricose, Zwätschgä, Chirsi 1/6	p. Pers	CHF	6.50
	Dessert Buffet (5 verschieden)	p. Pers	CHF	16.50
	Öpfelstrudel mit Vanile-Sosse	p. Pers	CHF	9.00
	Verschiedeni Torte oder Roullade	p. Pers	CHF 7.50 bis	10.50