

— Landgasthaus —
BAUERNHOF
LAUERZ

Halla

Es freut uns, dass du dich in unseren Menü Vorschlägen nach einem passenden einheitlichen Menü für deinen Anlass umsiehst.

Die folgenden Menü Vorschläge gelten für Gruppen ab fünfzehn Personen und können individuell mit den diversen Vorspeisen, Hauptgängen & Desserts zusammengestellt werden.

Die Menü Vorschläge sind dafür gedacht, dass die ganze Gruppe dasselbe Menü auswählt.

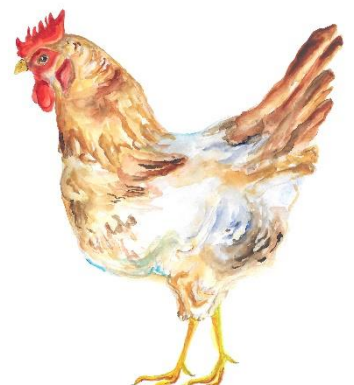
Schau doch auch die jeweilige Saisonkarte an, gerne darfst du auch die Speisen aus dieser Karte in dein Menü einbauen.

Falls eine Verlängerung bis 2.00 Uhr gewünscht wird, berechnen wir ab Mitternacht für jede angebrochene Stunde einen Nachtzuschlag von 100.00 CHF.

Du hast Fragen? – wir sind via 041 811 58 18 erreichbar

Gerne beraten wir dich auch persönlich mit Termin in unserem Restaurant.

Über deinen Besuch freut sich die Familie Dettling mit Team



Vorspeisen

Suppe

Das ganze Jahr

Bouillon mit Gemüsestreifen	6.50
Bouillon mit hausgemachten Flädli	7.00
Bouillon mit Eierstich.....	7.00
Rüebli Cremesuppe	8.00

Nach Saison

Sellerie Cremesuppe	7.50
Lauch Cremesuppe	7.50
Spargel Cremesuppe	9.50
Frühlingszwiebel Cremesuppe	9.00
Marroni Cremesuppe	9.00
Kürbis Cremesuppe	9.50
Weisse Tomatensuppe	9.50
Gazpacho mit Ziegenfrischkäse	9.00

Salat

Das ganze Jahr

Bunter Blattsalat	7.50
Gemischter Salat	9.50

Nach Saison

Bunter Blattsalat an Balsamico Dressing mit sautierten Pilzen	10.50
Sommersalat an Balsamico Dressing.....	9.50
Nüsslisalat mit Ei.....	12.50
Nüsslisalat mit Pilzen, Speck und Brotcroutons	15.50

Kalte Vorspeise

Melone mit Rohschinken.....	12.00
Buurähof Lachs mit Honig-Dill Sauce und saisonaler Garnitur	16.50

Warme Vorspeise

Fischknusperli mit Tartar Sauce und Salzkartoffeln.....	18.00
Risotto mit Tomaten und Mozzarella	17.00
Brüggli-Forelle gebraten, an Tomatenvinaigrette auf Weissweinsrisotto	19.00

Hauptgerichte

Fisch

Brüggli-Forelle gebraten.....	37.00
mit Zitronenthymiansauce, Reis und Gemüse	
Brüggli-Lachsforelle pochiert.....	39.00
mit Safransauce und Frühlingszwiebelrisotto	
Brüggli-Saibling gebraten.....	42.00
mit Weissweinsauce auf Ratatouille mit Bratkartoffeln	

Geflügel

Poulet Geschnetztes an Stroganoff Sauce, mit Nudeln und Gemüse.....	26.00
Pouletcordon-bleu , hausgemacht mit Schinken und Schwyzer Käse gefüllt dazu Pommes frites und Gemüse.....	29.00
Poulet Brust mit Pilzrahmsauce, Rösti Krokettten und Gemüse.....	27.00
Poulet Brust gefüllt mit Kräuterfrischkäse auf Pilzrisotto	29.00
Poulet Brust im Rohschinkenmantel an Rotweinjus, Safranrisotto und Gemüse	28.00

Schwein

Schweinsgeschnetztes an Pilzrahmsauce, Tagliatellen und Gemüse.....	21.00
Schweinshalsbraten mit Rotweinjus, Kartoffelgratin und Gemüse.....	23.00
Chämibraten mit Rotweinjus, Bratkartoffeln und Gemüse.....	24.00
Schweinsschnitzel mit Pilzrahmsauce, Butternudeln und Gemüse.....	25.50
Panierte Schweinsschnitzel , Pommes frites und Gemüse	25.50
Schweins Carré am Stück gegart, mit Pilzrahmsauce, Tagliatellen und Gemüse .	26.00
Schwedenbraten Nierstück mit Zwetschgen	27.00
mit Rotweinjus, Kartoffelstock und Gemüse	
Schweinssteak mit Kräuterbutter Pommes frites und Gemüse	27.00
Schweinscordon-bleu , hausgemacht.....	30.00
mit Schinken und Schwyzer Käse gefüllt, Pommes frites und Gemüse	
Schweinsfilet im Teig mit Rotweinjus, Kartoffelgratin und Gemüse	38.00
Buurähof-Filet Schweinsfilet mit Brät im Speckmantel	39.00
mit Pilzrahmsauce, Pommes frites und Gemüse	
Schweinsfilet am Stück gegart.....	40.00
mit Morchel Rahmsauce, Tagliatellen und Gemüse	

Kalb

Kalbsgeschnetzertes «Zürcher Art», Rösti und Gemüse	36.00
Kalbscordon-bleu , hausgemacht	40.00
mit Schinken und Schwyzer Käse gefüllt, Pommes frites und Gemüse	
Kalbs Carré am Stück gegart, mit Steinpilzsauce, Tagliatellen und Gemüse.	49.00
Kalbssteak an Morchel Rahmsauce, Tagliatellen und Gemüse.	50.00
Kalbsfilet am Stück gegart, mit Morchel Rahmsauce, Tagliatellen und Gemüse.	60.00

Rind

Rindsschmorbraten «gespickt»	29.00
mit Rotweinjus, Kartoffelstock und Gemüse	
Roastbeef mit Sauce Béarnaise, Pommes frites und Gemüse	39.00
Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter, Rösti Krokette und Gemüse	39.50
Rinds-Filet Gulasch Stroganoff mit Tagliatellen	56.00
Rinds-Filet am Stück gegart.	62.00
mit Rösti Krokette und Gemüse	

«Zweierlei / Dreierlei»

Zweierlei Filet	53.00
Schweinsfilet mit Pilzrahmsauce, Tagliatellen und Gemüse	
Rindsfilet mit Sauce Béarnaise, Pommes frites und Gemüse	
Dreierlei Filet	65.00
Schweinsfilet mit Pfeffersauce, Weissweinsrisotto und Gemüse	
Kalbsfilet mit Morchel Rahmsauce, Tagliatellen und Gemüse	
Rindfilet mit Sauce Béarnaise, Pommes frites und Gemüse	

Lamm

Lamm Rücken mit Kräuterjus, Kartoffelgratin und Gemüse	42.00
---	-------

Vegetarisch

Gemüseteller mit Rösti Krokette	23.00
Safran Risotto mit Cherry Tomaten und Mozzarella	25.00
Rotes Gemüsecurry mit Jasminreis	25.00
Rösti Pastetli mit Pilzragout	25.00

Dessert

Hausgemachtes Caramelköpfl	6.50
Gebrannte Creme mit Rahm	6.50
Muotathaler Rahmkirschtorte	6.50
Fruchtsalat mit einer Kugel Vanille Glace und Rahm	7.50
Panna Cotta mit Himbeersauce	7.50
Bayerische Creme mit Erdbeersauce	7.50
Warme Beeren mit zwei Kugeln Vanilleglace und Rahm	7.50
Zitronencreme mit Rahm	7.50
Tiramisu mit Rahm	9.00
Geschichtete Mascarponecreme mit saisonalen Früchten	9.50
Lauwarmer Schoggi Kuchen mit Vanilleglace und Rahm	10.50
Saisonale Früchte Joghurt-Schnitte mit Streusel und Rahm	10.50
Toblerone Mousse hell und dunkel mit Rahm	11.00
Mitgebrachtes Dessert	4.00