

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, Vegetarier ausgenommen.

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

SUPPEN

Tagessuppe 8.00

Gemüsebouillon mit Gemüsestreifen 7.00

Rindsbouillon mit Eierstich 7.50

Rindsbouillon mit hausgemachten Flädli 8.50

Cremesuppe 8.50

Tomaten, Lauch, Petersilie oder Rüebl

Cremesuppe 9.50

Marroni, Kürbis, Spargel, Süss-Kartoffel-Ingwer, Riesling, Pastinaken,
Apfel-Sellerie oder Frühlingszwiebel

SALATE

Bunter Blattsalat 9.00

Gemischter Salat 12.50

Saisonsalat an Balsamico Dressing 12.50

Nüsslisalat mit Ei 13.00

Nüsslisalat mit Pilzen, Speck und Brotcroutons 16.00

KALTE VORSPEISEN

Melone mit Rohschinken.....	14.00
Lachs mit Honig-Dill Sauce und saisonaler Garnitur.....	18.00
Karamellierter Ziegenfrischkäse auf Saisongemüse Carpaccio	16.00
Rinds Tartar , 70g «carne cruda» mit Toast und Butter	18.00

WARME VORSPEISEN

Fischknusperli mit Tartar Sauce und Salzkartoffeln.....	19.00
Brüggli-Forelle gebraten, mit Tomatenvinaigrette auf Weissweinsrisotto.....	21.00

HAUPTGERICHTE

FISCH

Brüggli-Forelle gebraten.....	38.00
mit Zitronenthymiansauce, Reis und Gemüse	
Brüggli-Lachsforelle pochiert.....	40.00
mit Safransauce und Frühlingszwiebelrisotto	
Brüggli-Saibling gebraten.....	43.00
mit Weissweinsauce auf Ratatouille Gemüse mit Bratkartoffeln	

POULET

- Poulet Geschnetzeltes** an Stroganoff Sauce, mit Tagliatellen und Gemüse 27.00
- Poulet Cordon-bleu**, hausgemacht
mit Schinken und Schwyzer Käse gefüllt dazu Pommes frites und Gemüse..... 31.00
- Poulet Brust** mit Pilzrahmsauce, Rösti Kroketten und Gemüse 29.00
- Poulet Brust** im Rohschinkenmantel an Rotweinjus, Safranrisotto und Gemüse . 31.00

SCHWEIN

- Schweinsgeschnetzeltes** an Pilzrahmsauce, Tagliatellen und Gemüse..... 22.00
- Schweinshalsbraten** mit Rotweinjus, Kartoffelgratin und Gemüse 24.00
- Chämibraten** mit Rotweinjus, Bratkartoffeln und Gemüse..... 25.00
- Schweinsschnitzel** mit Pilzrahmsauce, Tagliatellen und Gemüse..... 27.00
- Panierte Schweinsschnitzel** mit Pommes frites und Gemüse..... 27.00
- Schweins Carré** am Stück gegart, mit Pilzrahmsauce, Tagliatellen und Gemüse 28.00
- Schwedenbraten** mit Rotweinjus, Kartoffelstock und Gemüse 29.00
- Schweinssteak** mit Kräuterbutter Pommes frites und Gemüse 28.00
- Schweinscordon-bleu**, hausgemacht..... 33.00
mit Schinken und Schwyzer Käse gefüllt, Pommes frites und Gemüse
- Buurähof-Filet** Schweinsfilet mit Brät im Speckmantel 41.00
mit Pilzrahmsauce, Pommes frites und Gemüse
- Schweinsfilet** am Stück gegart..... 42.00
mit Morchel Rahmsauce, Tagliatellen und Gemüse

LAMM

- Lamm Rücken** mit Kräuterjus, Kartoffelgratin und Gemüse 46.00

VEGETARISCH

Vegetarier: innen dürfen, etwas Vorbestimmtes aus der à la Carte, aussuchen.

KALB

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»	38.00
mit Rösti und Gemüse	
Kalbscordon-bleu , hausgemacht	42.00
mit Schinken und Schwyzer Käse gefüllt, Pommes frites und Gemüse	
Kalbs Carré am Stück gegart.	51.00
mit Steinpilzsauce, Tagliatellen und Gemüse	
Kalbssteak an Morchel Rahmsauce	52.00
mit Tagliatellen und Gemüse	
Kalbsfilet am Stück gegart	62.00
mit Morchel Rahmsauce, Tagliatellen und Gemüse	

RIND

Rindsschmorbraten «gespickt»	30.00
mit Rotweinjus, Kartoffelstock und Gemüse	
Roastbeef mit Sauce Béarnaise, Pommes frites und Gemüse	41.00
Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter, Rösti Krokette und Gemüse	45.50
Rinds-Filet am Stück gegart	64.00
mit Pfefferrahmsauce, Rösti Krokette und Gemüse	

ZWEIERLEI - DREIERLEI FILET

Zweierlei Filet	59.00
Schweinsfilet mit Pilzrahmsauce, Tagliatellen und Gemüse	
Rindsfilet mit Sauce Béarnaise, Pommes frites und Gemüse	
Zweierlei Filet	65.00
Kalbsfilet mit Morchel Rahmsauce, Tagliatellen und Gemüse	
Rindsfilet mit Sauce Béarnaise, Pommes frites und Gemüse	
Dreierlei Filet	71.00
Schweinsfilet mit Pfeffersauce, Weissweinsrisotto und Gemüse	
Kalbsfilet mit Morchel Rahmsauce, Tagliatellen und Gemüse	
Rindsfilet mit Sauce Béarnaise, Pommes frites und Gemüse	

DESSERT

Caramelköppli , hausgemacht.....	7.50
Muotathaler Rahmkirschtorte	7.50
Fruchtsalat mit einer Kugel Vanille Glace und Rahm	9.00
Panna Cotta mit Himbeersauce	9.50
Zitronencreme mit Rahm.....	9.50
Gebrannte Creme mit Rahm.....	8.50
Warme Beeren mit Vanilleglace und Rahm.....	9.50
Tiramisu	11.00
Geschichtete Mascarponecreme mit Saisonfrüchten.....	11.50
Lauwarmer Schoggi Kuchen mit Vanilleglace und Rahm.....	12.50
Meringue Parfait mit Saisonfrüchten und Rahm	12.50
Mitgebrachtes Dessert , für Teller und Besteck pro Person	2.50