

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 Gesellschaft 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.

Damit wir alles gut für euch vorbereiten können, bitten wir euch, uns die definitive Teilnehmerzahl spätestens 48 Stunden vor dem Anlass mitzuteilen. Diese Anzahl ist verbindlich und wird entsprechend verrechnet.

Hahnenwasser berechnen wir mit einem Franken pro Person.

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

Diese Menüvorschläge gelten fürs Jahr 2026.

**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 Gemüestreifen 7.00

Rindsbouillon mit Eierstich 7.50

Rindsbouillon mit hausgemachten Flädli 8.50

Cremesuppe 8.50

Tomaten, Lauch, Petersilie oder Rüebli

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
Karamellisierter 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 Weissweinrisotto.....	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 Kroketten und Gemüse	45.50
Rinds-Filet am Stück gegart.....	64.00
mit Pfefferrahmsauce, Rösti Kroketten 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, Weissweinrisotto und Gemüse	
Kalbsfilet mit Morchel Rahmsauce, Tagliatellen und Gemüse	
Rindsfilet mit Sauce Béarnaise, Pommes frites und Gemüse	

DESSERT

Caramelköpfli, 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