

— Landgasthaus —
BAUERNHOF
LAUERZ

Sie planen Ihre Geburtstagsfeier und wünschen dazu Ihr Lieblings-Menu?

Es soll ein herzhaftes Menu für Ihren Hochzeitstag sein?

Ein Anlass mit Gross und Klein steht vor der Tür, Sie suchen ein Menu für Jung und Alt?

Sie reisen durch den Talkessel und sind auf der Suche nach einer Stärkung für die ganze Gruppe?

Grüezi,

Es freut uns, dass Sie sich in unseren Menü Vorschlägen nach einem passenden Menu für Ihren Anlass umsehen!

Gerne helfen wir Ihnen dabei, das passende Essen zu Ihrem Anlass zu finden. 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.**

Gerne beraten wir Sie auch persönlich, ob telefonisch oder mit Termin in unserem Restaurant.

Je nach Saison bieten wir in unserem Restaurant verschiedene Spezialitäten an, so gibt's im Frühling knackige Spargeln, im Winter herzhaftes Rösti oder im Herbst regionales Wild. Schauen Sie sich doch auch die jeweilige Saisonkarte an, gerne dürfen Sie auch die Speisen aus dieser Karte in Ihr Menu einbauen.

Sie haben Fragen? – wir sind für Sie erreichbar 041 811 58 18

Über Ihren Besuch freut sich die Familie Dettling mit Personal

Varspeisen

Suppen

Bouillon mit hausgemachten Flädli	6.-
Bouillon mit Eierstich	6.-
Bouillon mit Gemüsestreifen	6.-
Lauch Cremesuppe	6.-
Rüebli Cremesuppe	6.-
Sellerie Cremesuppe	7.-

Salat

Bunter Blattsalat	6.-
Gemischter Salat	8.-

Warme Varspeise

Fischfilet an leichter Kräutersauce mit Salzkartoffeln	12.-
Fischknusperli gebacken mit Tartar Sauce und Salzkartoffeln	12.-

Kalte Varspeise

Melone mit Rohschinken	12.-
Geräucherter Lachs mit Toast und Meerrettichschaum	12.-

Hauptgerichte

Geflügel

Pouletbrust mit Pilzrahmsauce, Röstikroquetten und Saisongemüse	22.-
Pouletbrust im Rohschinkenmantel mit Kräuterjus, Risotto und Saisongemüse	23.-
Maispouardenbrust mit Haussauce, Pommes Frites und Saisongemüse	22.-
Poulet Cordon - Bleu, hausgemacht mit Schinken und Gruyerkäse gefüllt, Pommes Frites und Saisongemüse	25.-

Schweinefleisch

Schweinshalsbraten mit Kräuterjus, Kartoffelgratin und Saisongemüse	22.-
Schweinscarrebraten mit Pilzrahmsauce, Butternudeln und Saisongemüse	23.-
Schweinscarrebraten mit Zwetschgen und Kräuterjus, Kartoffelstock und Saisongemüse	25.-
«Chämibraten» mit Kräuterjus, Bratkartoffeln und Saisongemüse	23.-
Schweinschnitzel an Pilzrahmsauce, Butternudeln und Saisongemüse	21.-
Panierte Schweinschnitzel, Pommes Frites und Saisongemüse	21.-
Schweinspiccata «Milanese», Tomatenspaghetti und Saisongemüse	22.-
Schweinssteak Kräuterbutter, Pommes Frites und Saisongemüse	23.-
Schweinsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce, Butternudeln und Saisongemüse	21.-
Schweins-Cordon bleu, hausgemacht mit Schinken und Gruyerkäse gefüllt, Pommes Frites und Saisongemüse	24.-

«Jägerfilet»	33.-
Schweinsfilet mit Brät und Speck mit Champignon Sauce, Pommes Frites und Saisongemüse	33.-
Schweinsfilet im Teig mit Kräuterjus, Kartoffelgratin und Saisongemüse	33.-

Kalbfleisch

Kalbssteak an Morchelrahmsauce, Butternudeln und Saisongemüse	39.-
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art», Rösti und Saisongemüse	28.-
Kalbscordon – Bleu, hausgemacht mit Schinken und Gruyerkäse gefüllt, Pommes Frites und Saisongemüse	34.-

Rindfleisch

Gespickter Rindsbraten mit Kräuterjus, Kartoffelstock und Saisongemüse	26.-
Entre-côte mit Kräuterbutter, Röstikroquetten und Saisongemüse	33.-

«Zweierlei / Dreierlei»

«Zweierlei Filet»	48.-
Schweinsfilet mit Calvadosrahmsauce, Trockenreis und Saisongemüse	
Rindsfilet mit Sauce Béarnaise, Pommes Frites und Saisongemüse	
«Dreierlei Filet»	68.-
Schweinsfilet mit Calvadosrahmsauce, Trockenreis und Saisongemüse	
Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce, Butternudeln und Saisongemüse	
Rindsfilet mit Sauce Béarnaise, Pommes Frites und Saisongemüse	

Lamm

Lammfilet «Provence» mit Kräuterjus, Kartoffelgratin und Saisongemüse	34.-
---	------

Dessert

Caramelköpfler mit Rahm	5.-
Panna Cotta mit Himbeersauce und Rahm	5.-
Bayerische Creme mit Erdbeersauce	6.-
Helles und dunkles Schoggimousse mit Rahm	7.-
Gebrannte Creme mit Rahm	6.-
Warme Beeren mit Vanilleglace und Rahm	7.-
Meringue Parfait mit Erdbeeren und Rahm (Saison)	8.-
Muotathaler Rahmkirschtorte	5.-
Fruchtsalat mit Glace und Rahm	7.-
Apfelküchlein mit Vanilleglace und Rahm	7.-
Dessert nach Wahl ab der Coupekarte	

Einige Menü Vorschläge

Menü 1

Bouillon mit hausgemachten Flädli
Gemischter Salat
Schweinschalsbraten mit Kräuterjus, Kartoffelgratin und Saisongemüse
Gebrannte Creme mit Rahm
41.-

Menü 2

Lauch Cremesuppe
Bunter Blattsalat
Schweinscarrébraten mit Pilzrahmsauce, Butternudeln und Saisongemüse
Fruchtsalat mit Glace und Rahm
42.-

Menü 3

Rüebli Cremesuppe
Bunter Blattsalat
Jägerfilet mit Champignonsauce, Pommes Frites und Saisongemüse
Bayrische Crème mit Erdbeersauce
51.-

Menü 4

Bouillon mit Eierstich
Bunter Blattsalat
«Zweierlei Filet»
Panna Cotta mit Himbeersauce und Rahm
64.-

Menü 5

Bouillon mit hausgemachten Flädli
Gemischter Salat
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Rösti und Saisongemüse
Muotathaler Rahmkirschtorte
46.-

Menü 6

Bouillon mit Eierstich
Gemischter Salat
Roastbeef mit Sauce Bernaise, Pommes Frites und Saisongemüse
Warme Beeren mit Vanilleglace und Rahm
54.-

Menü 7

Bouillon mit Gemüsestreifen
Bunter Blattsalat
Gespickter Rindsbraten mit Kräuterjus, Kartoffelstock und Saisongemüse
Caramelköpfler mit Rahm
42.-