



MENÜVORSCHLÄGE

VORSPEISEN

- 1 Grüner Blattsalat Fr. 7.00
- 2 Gemischter Salat Fr. 9.50
- 3 Blattsalat mit geräuchten Felchenfilet Fr. 10.00
- 4 Saisonsuppe (Tomaten, Spargel, Kürbis...) Fr. 6.00
- 5 Melone mit Rohschinken Fr. 8.00

HAUPTGANG

- 1 Schweins- oder Kalbsbraten
Beilage nach Wahl (Schwein) Fr. 27.-
Gemüse garnitur (Kalb) Fr. 32.-
- 2 Schweins- oder Kalbsfilet
Morchelsauce oder Sauce Café de Paris
Beilage nach Wahl (Schwein) Fr. 34.-
Gemüse garnitur (Kalb) Fr. 39.-
- 3 Rahmschnitzel
Beilage nach Wahl (Schwein) Fr. 28.-
Gemüse garnitur (Kalb) Fr. 33.-
- 4 Geschnetzeltes an Pilzrahmsauce
Beilage nach Wahl (Schwein) Fr. 27.-
Gemüse garnitur (Kalb) Fr. 32.-
- 5 Pouletgeschnetzeltes an Currysauce
Reis
Gemüse garnitur Fr. 28.-
- 6 Rindsstroganoff
Beilage nach Wahl
Gemüse garnitur Fr. 32.-
- 7 Hackbraten
Beilage nach Wahl
Gemüse garnitur Fr. 26.-
- 8 Heisser Schinken und/oder Ofenfleischkäse
Kartoffelsalat Fr. 26.-
- 9 Seeräuberschüblig
Kartoffelsalat Fr. 20.-
- 10 Felchenfilets an Kräuterrahmsauce
Reis
Blattspinat, gedämpfte Tomate Fr. 30.-
- 11 Gemüsequiche oder Käsewähe
Salat Fr. 18.-

Beilagenauswahl

Kartoffelgratin, Eierspätzli, Reis, Teigwaren

BRUNCH (bis 47 Personen möglich)

- 1 Brunchbuffet Fr. 30.-

HAUPTGANG BUFFET (bis 47 Personen möglich)

- 1 Spaghetti mit 4 verschiedenen Saucen Fr. 23.-
- 2 Salatbuffet, panierte Schnitzel Fr. 25.-

HAUPTGANG WINTER-SPEZIAL

- 1 Chäsfondue Fr. 23.-
- 2 Salat, Fondue Chinoise Fr. 40.-

DESSERTS

- 1 Frischer Fruchtsalat mit Rahm Fr. 9.00
- 2 Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace, Rahm Fr. 9.50
- 3 Panna Cotta mit Fruchtsauce Fr. 7.00
- 4 Tiramisu Fr. 7.00
- 5 Gebrannte Creme mit Rahm Fr. 7.00
- 6 Schoggimousse mit Rahm Fr. 8.00
- 7 Vanille- und Erdbeerglace mit Rahm Fr. 8.00
- 8 Tortenstück nach Wahl Fr. 6.50
- 9 Dessertvariation Seestern
(3 süsse Überraschungen) Fr. 12.00
- 10 **Dessertbuffet «Obersee»** (ab 15 Personen)
Frischer Fruchtsalat, Schoggimousse,
Panna Cotta, hausgemachter Kuchen Fr. 16.50
- 11 **Dessertbuffet «Zürichsee»** (ab 20 Personen)
Frischer Fruchtsalat, Schoggimousse,
Panna Cotta, hausgemachter Kuchen,
Tiramisu, Vanillecornet, Käseplatte Fr. 20.00
(Auswahl kann je nach Saison variieren)

Auf Anfrage kochen wir für Sie gerne auch ein vegetarisches, gluten- oder laktosefreies Menü.
Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Fleisch- und Fischherkunft: Schweiz