



Bankett

Menuevorschläge Stallbar Obstgarten

Sämtliche Preise sind pro Person.

Apero:

Klein:

Chips und Nüssli	Fr.	3.50
Speckzopf	Fr.	4.-
Tomatencracker	Fr.	3.50

Mittel:

- Kürbissuppe Apéro	Fr.	5.-
- Speckzopf & Crackers mit hausgemachtem Tomatenpesto	Fr.	5.50

Gross:

- Speckzopf		
- Crackers mit Tom.- Pesto		
- Oliven (Sizilien)		
- Partybrot (Salami/Schinken/ Käse)		
- Landjäger	Fr.	12.50

Zusätzliche Optionen:

- Tartarbrötchen	Fr.	6.-
- Lachsbrötchen	Fr.	5.-
-		

Vorspeisen:

- Salatbuffet	Fr.	12.-
- (Blatssalat, Gurken, Tomaten, Rüebl, Sellerie – Apfel, Randen, Mais)		
- Kartoffelsalat	Fr.	5.-
- Salatschüssel (Mixsalat) zum selber schöpfen	Fr.	7.-
-		
- Gemischter Salat	Fr.	7.50
-		
- Grüner Menu Salat	Fr.	5.-
-		
- Rauchforellenfilet mit Salatgarnitur	Fr.	
-		
- Risotto Eichrebe (rot oder weiss)	Fr.	11.-
-		
- Rindstatar	Fr.	20.-
-		
- Spargelteller (weiss und grün)	Fr.	8.50

-
- Spargelsalat mit Vinaigrette Fr. 9.50

Suppen:

- Eichrebesüpli (Sauvignon-Blanc) Fr. 6.50
- Kürbissuppe Fr. 6.50
- Gemüsecremesuppe Fr. 6.-
- Flädli-suppe Fr. 5.-
- Tomatencremesuppe mit Rahmhaube,
Sprinz und einem Schuss Balsamico Fr. 7.-
- Champignon Creme Fr. 6.50

Hauptgänge:

Fondue/Raclette/Tischgrill:

- Käsefondue Fr. 17.50
- Fondue Bourignion oder Chinoise Fr. 40.-
inkl. 3 hausgemachte Saucen
jede weitere Sauce +Fr. 1.50
(Rind, Kalb, Lamm, Schwein und Poulet)
Beilagen: Pommes, Reis, Silberzwiebeln und Cornichons
- Tischgrill mit Fleisch Fr. 40.-
inkl. 3 Hausgemachte Saucen
jede weitere Sauce +Fr. 1.50
(Rind, Kalb, Lamm, Schwein und Poulet, Speck und Chipolotti)
Beilagen: Pommes, Reis, Silberzwiebeln und Cornichons
- Tischgrill mit Fleisch und Käse Fr. 35.-
inkl. 3 Hausgemachte Saucen
jede weitere Sauce +Fr. 1.50
(Rind, Kalb, Lamm, Schwein und Poulet, Speck und Chipolotti)
Beilagen: Pommes, Reis, Gschwellti, Silberzwiebeln und Cornichons

Folgende hausgemachte Sösli's stehen zur Auswahl:

- Je: Fr. 1.50
 - o Cocktail
 - o Knobli
 - o Senf-Zwiebel
 - o Curry
 - o Tartar
 - o Kräuter

- Racletteplausch Fr. 20.50
Beilagen: Gschwellti, Silberzwiebeln und Cornichons

Kalb (vom Hof)

- Ghackets und Hörnli	Fr.	16.-
- Kalbsbraten	Fr.	20.-
- Kalbssteak	Fr.	30.-
- Osso Bucco	Fr.	16.-
- Kalbsvoressen	Fr.	17.-
- Kalbsschnitzeli Natur	Fr.	23.-
- Kalbsschnitzel paniert	Fr.	26.-
- Zürigschnetzlets	Fr.	20.-
- Falsches Filet am Stück gegart	Fr.	30.-
- Kalbsfilet am Stück gegart	Fr.	48.-

Rind:

- Rindsfilet Medaillon	Fr.	48.-
- Chateau Briand	Fr.	32.-
- Roastbeef	Fr.	32.-
- Rindsgulasch	Fr.	12.-
- Rindsgeschnetzeltes Stroganoff	Fr.	17.-

Schwein:

- Schweinshalsbraten	Fr.	11.-
- Schweinssteak vom Nierstück	Fr.	19.-
- Paniertes Schnitzel	Fr.	19.-
- Schinken im Brotteig		

Poulet:

- Pouletflügeli Knusprig gebacken mit Chnoblisauce	Fr.	10.-
- Buffalowings	Fr.	13.-
- (Flügeli knusprig frittiert, mit rassiger Barbecue-Sauce mariniert) und Chnoblisauce		
- Pouletbrüstli gebraten	Fr.	18.-
- Pouletgeschnetzeltes mit Curryrahmsauce	Fr.	19.-

Saucen:

- Champignon – Rahmsauce	Fr,	2.-
- Morchel-Rahmsauce	Fr.	3.-
- Steinpilz – Rahmsauce	Fr.	3.-
- Russische Vodkasauce (pikant)	Fr.	1.-
- Jus	Fr.	0.50
- Zwiebelsauce	Fr.	1.-
- Sauce Bernaise	Fr.	3.-

Beilagen:

- Pommes Frites	Fr.	2.50
- Kartoffelgratin	Fr.	3.-
- Rosmarinkartoffeln (gebacken)	Fr.	2.50
- Kartoffelstock	Fr.	2.50
- Reis	Fr.	2.-
- Butter-Nüdeli	Fr.	2.-
- Saisongemüse	Fr.	2.-
- Sauerkraut	Fr.	2.50

Susch feini Sache:

- Heisser Fleischkäse
- Weinwürstli (Paar) mit Brot
- Säumerpastete (mit Kartoffeln, Äpfel und Käse)
- Suppe mit Spatz
- Spaghetti mit Tomatensauce
- Spaghettiplausch a Discretion (Buffet)
mit Tomatensauce, Bolognaise, Pomaten-Rahm, Carbonara, Pesto,
Reto's Spezialsauce (Getr. Tomaten/Balsamico)

Dessert:

- Schwarzwädertorte	Fr.	5.-
- Quarktorte	Fr.	5.-
- Schwedentorte	Fr.	5.-
- Erdbeertorte	Fr.	5.-
- Apfeltorte	Fr.	5.-
- Linzertorte	Fr.	3.-
- Diverse Mousse	Fr.	4.-
- Diverse Kuchen	Fr.	2.50
- Torten von Barbara Rentsch	Fr.	5.-
- Fruchtsalat	Fr.	5.50

<u>Dessertbuffet:</u>	Fr.	15.-
(inkl. Vier zur Auswahl)		
jedes Weitere	Fr.	3.-

- Tobleronemousse
- Himbeermousse
- Mangomousse
- Cremeschnitten
- Fruchtsalat
- Brönnti Creme
- Schwarzwäldertörtli
- Meringes
- Vermicelle

Zusätzliche Optionen

-	Miete Querten	Fr.	100.-
-	Miete Zelt	Fr.	50.-
-	Heizpilze pro Stk.	Fr.	20.-
-	Feuerschalen pro Stk. Inkl. Holz	Fr.	20.-