



Vorspeisen

Bunter Salatteller

6,50

*

Geräuchertes Forellenfilet, Sahnemeerrettich,
Butter und Toast

15,00

*

Hausgebeizter Lachs mit Kräutersenfssauce
und Toast

16,00

*

Carpacchio vom Rinderfilet mit Schalotten, Kräutern
in Balsamico und Olivenöl

19,80

*

Blattsalate der Saison im Hausdressing mit gebratener Riesengarnele
und Wildlachs

19,80

*

Marinierter Stangenspargel mit hausgebeiztem Lachs (saisonbedingt)

19,80

*

Feldsalat in Himbeer-Walnußvinaigrette mit
rosa gebratener Entenbrust

19,80

Zwischengerichte

Riesengarnelen auf Safranfenchel

21,00

*

Filet vom Steinbeisser auf Blattspinat
in leichter Dillsauce

20,00

*

Gebackene Sesam-Garnelen
auf Wokgemüse mit Ingwerschaum

21,00

*

Seeteufelmedaillons unter der Kräuterkruste
auf Ratatouillegemüse

21,00

Suppen

Flädlesuppe

6,50

*

Maultaschensuppe

7,00

*

Klößchensuppe

7,00

*

Tomatencremesuppe mit Gin und Sahnehäubchen

7,20

*

Kressesüpple mit Shrimps

8,00

*

Feine Spargelcremesuppe (saisonbedingt)

7,80

*

Tomatenessenz mit Quarknocken

8,00

*

Kürbiscremesuppe mit Croutons und Sahnehäubchen (saisonbedingt)

7,80

Hauptgänge

Die Preise unserer Hauptgänge verstehen sich inklusive 3 Beilagen.
Pro weitere Beilage berechnen wir 2,00 Aufpreis

Gemischter Braten (Rind,Kalb,Schwein)

26,00

*

Schweinelendchen in Cognacrahmsauce mit frischen Champignons

28,00

*

Zweierlei Filets (Rind und Schwein) mit verschiedenen Saucen

31,00

*

Kalbsrückensteak in Rahmsauce mit frischen Pfifferlingen (saisonbedingt)

34,00

*

Kalbsrückensteak in Morchelrahmsauce

35,00

*

Rinderfilet mit Sc.Bernaise

37,00

*

Poulardenbrust auf Morchelrahmsauce

28,00

*

Perlhuhnbrust auf Portweinglace

39,00

*

Barbarie-Entenbrust, rosa gebraten, auf Cassissauce

31,00

*

Medaillons vom Lammrücken unter der Kräuterkruste auf Rosmaringlace

35,00

*

Medaillons vom Hirschkalbsrücken in Cognacrahmsauce

35,00

*

Rehrückenmedaillons in feiner Wildmorchelrahmsauce

37,00

*

Geschmorte Kalbsschulter in Rahmsauce

27,00

Beilagen:

Gemüseplatte
hausgemachte Spätzle
Pommes-frites
Kroketten
Kartoffelgratin
Berner Rösti
Bandnudeln

Für nachfolgende Leistungen erlauben wir uns zu berechnen:

Sektempfang
6,80 p.P.

Kaffeepauschale bei mitgebrachten Kuchen inclusive Kuchen aufschneiden,
Kuchenteller,Kaffee,koffeinfreier Kaffee
und Kakao soviel sie wollen
11,00 p.P.

Menükarte
2,00/Stück

Bitte beachten Sie:

Wir bitten Sie höflichst uns 2 Tage vor Ihrer Reservierung
die genaue Personenzahl mitzuteilen.
Menüs werden immer laut der am Vortag angemeldeten Personenzahl
abgerechnet.
Für fehlende Personen berechnen wir 50% des Menüpreises.

Möchten sie nach einer Feier am Nachmittag noch den Kaffee und Kuchen bei uns
zu sich nehmen, beachten sie dann bitte, daß wir um 17.30 Uhr die Räumlichkeit
wieder fürs Abendgeschäft benötigen

Die musikalische Unterhaltung bei Veranstaltungen kann bis 24.00 Uhr stattfinden.
(mit Rücksicht auf unsere Hotelgäste und Nachbarn).

Ab 1.00 Uhr berechnen wir pro angefangene Stunde 45,00 Euro Nachtzuschlag
pro Servicemitarbeiter

Desserts

Vanille- und Erdbeereis mit marinierten Früchten

6,80

*

Frischer Fruchtsalat

6,80

*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

7,50

*

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren

7,80

*

Panna Cotta mit Himbeermarksauce

5,80

*

Fricktaler Kirschparfait mit frischen Früchten auf Saucen

10,00

*

Grand Marnier-Parfait mit frischen Erdbeeren(saisonbedingt)

10,00

*

Weißes Mousse au chocolat auf Himbeermarksauce

10,00

*

Vanille- und Erdbeereis mit frischen Früchten auf Saucen

9,50

*

Zimtparfait mit Rotweinzwetschgen(saisonbedingt)

10,00