

Hauptgänge

CHF

Kalb

Kalbsschulterbraten an Kalbs-Thymianjus und Marktgemüse	29.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art	31.00
Kalbs-Saltimbocca an Limettenjus mit Salbei und Rohschinken	29.00
Kalbsfilet am Stück gebraten mit Saisongemüse und Sherrysauce	40.00
Kalbssteak (160gr) mit Spinat an Pfeffersauce	36.00

Rind

Rindsfilet mit Portweinsauce und Marktgemüse	42.00
Roastbeef rosa gebraten mit Marktgemüse und Zitronenhollandaise	35.00
Rindsfiletwürfeli „Stroganoff“ an Balsamicosauce und Marktgemüse	38.00
Rindsfilet Wellington an Rotweinjus mit Bohnen im Speckmantel	46.00

Schwein

Partyfilet (Schweinefilet im Speckmantel) Marktgemüse & Rahmsauce	30.00
Marinierter Schweinsrücken gefüllt mit Äpfeln an Calvadossauce und Marktgemüse	28.00
Schweinssteak (160gr) mit süssen Kefen und Latino-Salsa	29.00

Lamm

Lammkarree an Lamm-Rosmarinjus mit Tomaten und Marktgemüse an Portweinsauce	35.00
---	-------

Geflügel

Poulardenbrust mit gebratenen Pilzen an Kräutersauce und Marktgemüse	28.00
Pouletstreifen „Stroganoff“ an Paprikasauce	26.00
Pouletbrust „Provençal“	26.00

Fisch

Gebratener Bio-Lachs mit Limetten-Weissweinsauce und Marktgemüse	33.00
Gebratener Zander an Proseccosauce und Marktgemüse	33.00

Vegetarisch

Ricota-Spinat Ravioli mit Gemüseragout	19.00
Gemüseteller Hohberg	19.00
Gemüselasagne della casa	19.00

Unsere Beilagen (nur eine Beilage wählen bitte)

Kartoffelgratin	Kartoffelpüree	Risotto	Reis
Nüdeli	Spätzli	Ofenkartoffeln	

Hauptgänge sind mit Nachservice von Beilagen, ausser Fleisch

Nachservice für Fleisch	pro Person	7.00
-------------------------	------------	------

Barbecue für Gruppen ab 10 Personen

In unserm schönen Garten bieten wir Ihnen ein wunderbares Barbecue an. Ihre Gäste werden begeistert sein.

1. Gang- Buffet

Wir starten mit einem Salatbuffet mit vielen verschiedenen fantasievollen Salaten und verschieden Brotspezialitäten.

2. Gang- Buffet

Verschiedene Grilladen: Steak von Irischem Rind, Lammfilet, Schweinesteak, Kalbsplätzli und verschiedenen Würsten begleitet von Grillgemüse, Maiskolben und Quarkkartoffeln. Verschieden Saucen und Kräuterbutter.

3. Gang Buffet

Zum Abschluss gibt es ein feines Käsebuffet mit Birnenbrot und Schaffhauser Weintrauben, begleitet von verschiedenen Cakes und Fruchtsalat.

Das Fleisch wird vor Ihren Augen ganz frisch Grilliert, oder Sie legen selbst Hand, ganz wie Sie möchten.

Vom Wetter her empfehlen wir diesen Anlass zwischen Mai und Ende September zu planen. Falls es jedoch etwas kühler sein sollte. Heizen wir mit Wärmepilzen die Gäste auf.

Fragen Sie uns einfach an, wir werden immer eine Lösung finden.

Preis pro Person CHF. 45.-