

Menüvorschläge

Für Gesellschaften ab 10 Personen
auf Vorbestellung, 7 Tage vorher

Gültig ab 01. April 2015 bis heute

Restaurant Montag Ruhetag

ralph.baier@rothorn-schwanden.ch / info@rothorn-schwanden.ch www.rothorn-schwanden.ch mit Webcam
Schwandenstrasse 65
+41 33 251 11 86

Unsere Gerichte werden aus frischen, ausschliesslich regionalen Produkten äusserst sorgfältig, nährstoffschonend und mit viel Liebe von unserer Küchenbrigade zubereitet.

Selbstverständlich können Sie Ihr Menü selber zusammenstellen, oder sie geben uns Ihr Budget bekannt, damit unser Küchenchef Ralph Baier dieses für sie berechnen kann.

Nachfolgend ein paar Vorschläge, bitte beachten Sie die Saison

.....

- . Die Menüs müssen **7 Tage im Voraus** bestellt werden
- . Um einen reibungslosen Ablauf in Küche und Service gewährleisten zu können, wählen Sie bitte pro Gesellschaft nur 1 höchstens 2 verschiedene Menü oder Tellergerichte!
- . Bei 2 unterschiedlichen Menüs, wählen Sie bitte dieselbe Suppe
- . Aufpreis bei weniger als 10 Personen pro Menü
- . Bis 12 Personen sind à la Carte – Gerichte möglich

Bezeichnung

Menü : Tellerservice mit Nachservice
Teller : Tellerservice ohne Nachservice
Kleiner Teller : Tellerservice ohne Nachservice
Kleiner Teller mit Nachservice : Preis wie Teller

Selbstverständlich können sie Suppe und Sättigungsbeilage unter den verschiedenen Menüs auswechseln.

Menüs / Tellergerichte **ohne** Suppe : abzüglich Fr. 3.00
Menüs / Teller **ohne** Salat : abzüglich Fr. 3.00

Frühling 1

Frische Spargelcremesuppe

Grüner Salat

Gemischter Braten

(Rind / Schwein)

serviert mit Kartoffelstock und Gemüse

Menü Fr. 36.50 komplett

Teller Fr. 30.50 ohne Suppe, ohne Salat

Kleiner Teller Fr. 26.50 ohne Suppe, ohne Salat

Frühling 2

Bärlauchcremesuppe

Grüner Salat mit Speck und Radisli

**Pastetli mit frischem Spargelragout gefüllt
serviert mit Reis**

Menü Fr. 30.- komplett

Teller Fr 24.- ohne Salat, ohne Suppe

Kleiner Teller Fr. 20.- ohne Sala, ohne Suppe

Frühling 3

Bouillon mit Fädli

Grüner Salat mit Ei

**Rindsgeschnetzeltes an Rotweinsauce
serviert mit Teigwaren**

Menü Fr. 33.- komplett

Teller Fr. 27.- ohne Salat, ohne Suppe

Kleiner Teller Fr. 23.- ohne Salat, ohne Suppe

Frühling 4

Karotten - Ingwersuppe mit Vanille

Grüner Salat mit Croutons

**Schweineschnitzel an Pilzrahmsauce
dazu Teigwaren**

Menü Fr. 34 komplett

Teller Fr. 28.- ohne Salat, ohne Suppe

Kleiner Teller Fr .24.- ohne Salat, ohne Suppe

Sommer 1

Frische Tomatencremesuppe

Grüner Salat

**Wiener Kalbsrahmgulasch
mit hausgemachten Spätzli und Broccoli**

Menü Fr.36.- komplett

Teller Fr. 30.- ohne Salat, ohne Suppe

Kleiner Teller Fr.26.- ohne Salat, ohne Suppe

Sommer 2

Bouillon mit Fädli

Griechischer Salat

**Kaltes Roastbeef Teller mit Sauce Tatar
dazu Bratkartoffeln**

Menü Fr. 36.50 komplett

Teller Fr. 30.50 ohne Salat, ohne Suppe

Kleiner Teller Fr.26.50 ohne Salat, ohne Suppe

Sommer 3

Blumenkohlcremesuppe

Taboulé

(Bulgur = getrockneter Weizen mit Tomaten, Petersilie, Minze und Olivenöl)

Warme Hamme mit Kartoffelsalat und Brezel

Menü Fr. 30.50 komplett

Teller Fr. 24.50 ohne Salat, ohne Suppe

Kleiner Teller Fr 20.50 ohne Salat, ohne Suppe

Sommer 4

Klare Gemüsesuppe

Bohnensalat mit Tomaten Feta, Thon und roten Zwiebeln

**Pouletgeschnetzeltes an milder Currysauce
serviert im Reisring**

Menü Fr. 32.50 komplett

Teller Fr. 26.50 ohne Salat, ohne Suppe

Kleiner Teller Fr. 22.50 ohne Salat, ohne Suppe

Sommer 5

Melonencocktail

Bunt gemischter Salat

**Gebratenes Schweinekotelette an leichter Senfsauce
mit Gemüse - Wildreis -Mix**

Menü Fr. 34.50 komplett

Teller Fr.28.50 ohne Salat, ohne Suppe

Kleiner Teller Fr. 24.50 ohne Salat, ohne Suppe

Herbst 1

Kürbiscremesuppe

Grüner Salat

**Suure Mocke nach hauseigenem Rezept
serviert mit Kartoffelstock und Gemüse**

Menü Fr. 36.50 komplett

Teller Fr. 30.50 ohne Salat, ohne Suppe

Kleiner Teller Fr. 26.50 ohne Salat, ohne Suppe

Herbst 2

Steinpilzcremesuppe

Herbstsalat

(mit weissem Kabis, Rosenkohl, Orangen, getrocknete Pflaumen und Nüssen)

**Kräftiger Hirschkraut aus hiesiger Jagd
mit hausgemachten Spätzli und mariniertem Rotkohl**

Menü Fr. 34.50 komplett

Teller Fr. 28.50 ohne Salat, ohne Suppe

Kleiner Teller Fr. 24.50 ohne Salat, ohne Suppe

Herbst 3

Bouillon mit Backerbsen

Grüner Salat mit gebratenen Pilzen

Berner Teller

(mit Sauerkraut, Salzkartoffeln, Speck, Rippli, Zungenwurst und Siedfleisch)

Menü Fr. 31.50 komplett

Teller Fr. 25.50 ohne Salat, ohne Suppe

kleiner Teller Fr. 21.50 ohne Salat, ohne Suppe

Herbst 4

Bouillon mit Gemüsestreifen

Lauwarmer Kabisalat mit Speckwürfeli

**Geschmorter Rindfleischvogel
mit Teigwaren und Gemüse**

Menü Fr. 34.50 komplett

Teller Fr. 28.50 ohne Salat, ohne Suppe

Kleiner Teller Fr. 24.50 ohne Salat, ohne Suppe

Vegi Hauptgänge

Sellerieschnitzel im Knuspermantel
mit Tomatensauce und Teigwaren
Fr.18.50

Gemüsekuchen (je nach Saison)
mit Schnittlauch Dip
Fr. 18.50

Hausgemachte Rösti
mit Gemüse garniert
Fr. 20.50

Gebackenes Gemüse im Tempurateig
dazu Sweet - Chilisaucе und Basmati Reis
Fr. 23.00

Spaghetti nach Art des Hauses
mit Cherry Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Champignons
Fr. 20.50

Zvieri Karte

Knackige Blattsalate

Fr. 8.50

Gemischter Salat

Fr. 9.50

Sandwiches mit Ruchbrot
mit Schinken, Salami, Käse oder gemischt

Fr. 6.80

Wurst -, Wurstkäse - oder Thonsalat

einfach Fr. 14.50 oder garniert Fr. 16.50

Siedfleischsalat mit Pommes frites

Fr. 19.50

Kaltes Roastbeef

mit Sauce Tatar und Pommes frites

Fr. 30.50

Rothorn Z`vieri Teller

Verschiedenes Trockenfleisch, Schinken, Speck und Käse

Fr. 21.50

6 Stk Pouletflügeli im Körbli

Fr. 12.00

Ab 10 Personen und auf Vorbestellung mind. 5 Tage vorher:

Pastetli mit Kalbsbrätökügelisauce mit Erbsli

Fr. 18.50

Kräftiger Gemüseintopf mit 1 Paar Schweinswürstli

Fr. 18.50

kleine, hausgemachte Desserts auf Vorbestellung

Gebrannte Creme
Fr. 7.50

Frischer Fruchtsalat
mit Rahm Fr 9.50 / ohne Rahm 8.50

Früchtekuchen je nach Saison
Fr. 5.50

Panna Cotta mit Fruchtkompott
Fr. 7.50

Caramelköpfl
Fr. 7.50

Mango - Quarkcreme
Fr. 7.50

Oder einen Coupe aus unserer reichhaltigen Glacekarte, oder saisonale
Süssspeisen wie Vermicelles

Alle Preise pro Person in chf inkl.8 % Mwst

Apéro

Salziges, Pommes Chips, Nüssli
Fr. 1.50 pro Person

Verschiedenes Blätterteiggebäck
Fr. 3.50 pro Person

Canapés
(z.B. mit Schinken, Rohschinken, Frisch Käse, Roastbeef, Rauchlachs)
Fr. 1.80 - Fr. 3.50 je nach Auswahl

Bunte Gemüsesticks mit Dipsaucen
Fr. 4.- pro Person

Auf Anfrage und Wunsch servieren wir Ihnen gerne auch
Kalte Fleisch Platten oder Hobelkäse mit
verschiedenen Brote oder Zopf
Fr. 19.50