

Liebe Gäste

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unseren Menüvorschlägen.

Damit Ihr Anlass reibungslos und zu Ihrer Zufriedenheit abläuft,
bitten wir Sie folgendes zu beachten:

Um in Ruhe und mit genügend Zeit Ihren Anlass planen können,
bitten wir Sie um eine telefonische Vereinbarung für die Menübesprechung, sowie ein mindest bis
maximale Gästezahl mitzuteilen, damit wir ein entsprechendes Team vor Ort haben

Bitte beschränken Sie sich auf ein einheitliches Menü

Dies sind nur Vorschläge und Ideen.

Sollte Ihr Lieblingsgericht nicht darunter sein zögern Sie nicht, uns dies mitzuteilen.
Gerne erfüllen wir nach Möglichkeit Ihre Wünsche innerhalb Ihres Preisrahmens.

**Die Menüs servieren wir Ihnen ab 10 Personen.
(Der Hauptgang kann in Form eines Buffets stattfinden.)**

Wir erlauben uns, die zuletzt von Ihnen gemeldete Teilnehmerzahl zu verrechnen und
bitten Sie, uns die genaue Teilnehmerzahl spätestens 48 Stunden vor Beginn
Ihres Anlasses mitzuteilen.

Für die Bezahlung von Banketten akzeptieren wir keine Kreditkarten.

Die Preise verstehen sich inklusive MwSt.

Nun wünschen wir Ihnen viel Spass beim «Studium» der Vorschläge.

Kontaktieren Sie uns, wir freuen uns auf Sie!

Der Küchenchef Thomas Lüdi

KALTE VORSPEISEN

Knackige Blattsalate an Hausdressing Zopfwürfelchen	8.80
Gemischter Salatteller	9.80
Rothorn Salat Mit Speck, Champignons und Crôutons	12.80
Nüsslersalat mit gebratenem Speck und Ei	13.80
Reichhaltiges Salatbuffet	12.80
Melone mit Rohschinken	16.80
Hausterrine mit Selleriesalat	17.80
Geräuchertes Forellenfilet	18.00
Rauchlachsrose	18.80

WARME VORSPEISEN

Blätterteigpastetli mit Pilzragout	18.00
Pochiertes Forellenfilet an Orangensauce Wildreismix Fleurons	22.00

SUPPEN

Hausgemachte Rindsbouillon mit Flädli	8.90
Karotten-Orangensuppe mit Rahmhaube	9.80
Grünerbsensuppe mit Speckstreifen	9.80
Kokos-Currysuppe mit Rahmhaube	9.80
Thuner Weissweinsuppe	9.80

HAUPTGÄNGE VOM BUFFET möglich

Schweinsnierstückbraten mit Zwetschgen gefüllt	31.50
Schweinsnierstückbraten und Poulet	32.50
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce	33.50
Suure Mocke	33.50
Gemischter Braten Schwein und Kalb	34.50
Schweinsfilet an Morchelsauce	41.00
Warmes Roastbeef hausgemachte Bèarnaise und Pilzrahm	44.50
Kalbskarreebraten	46.00
Rindsfilet am Stück gebraten Bèarnaise und Pilzrahm	49.50

Dazu servieren wir Ihnen zwei Stärkebeilagen nach Wahl und drei Gemüse nach Wahl

- Wildreismix
- Butternudeln
- Hausgemachte Spätzli
- Kartoffelgratin
- Kartoffelstock
- Röstikroketten

Dessertkreationen vom Weltmeister Rolf Mürner

Pâtisserie Auswahl pro Stück	5.50
Dessertteller	12.50
Dessertbuffet mit 15 Komponenten	22.00
Dessertbuffet mit 30 Komponenten	36.50
Live Vorführung Glace mit Stickstoff	

Hauseigene Desserts besprechen wir gerne persönlich bei uns, wir berücksichtigen gerne Ihre Wünsche zu Torten, Kuchen, Schoggi-Mousse, Süssmost-Creme etc