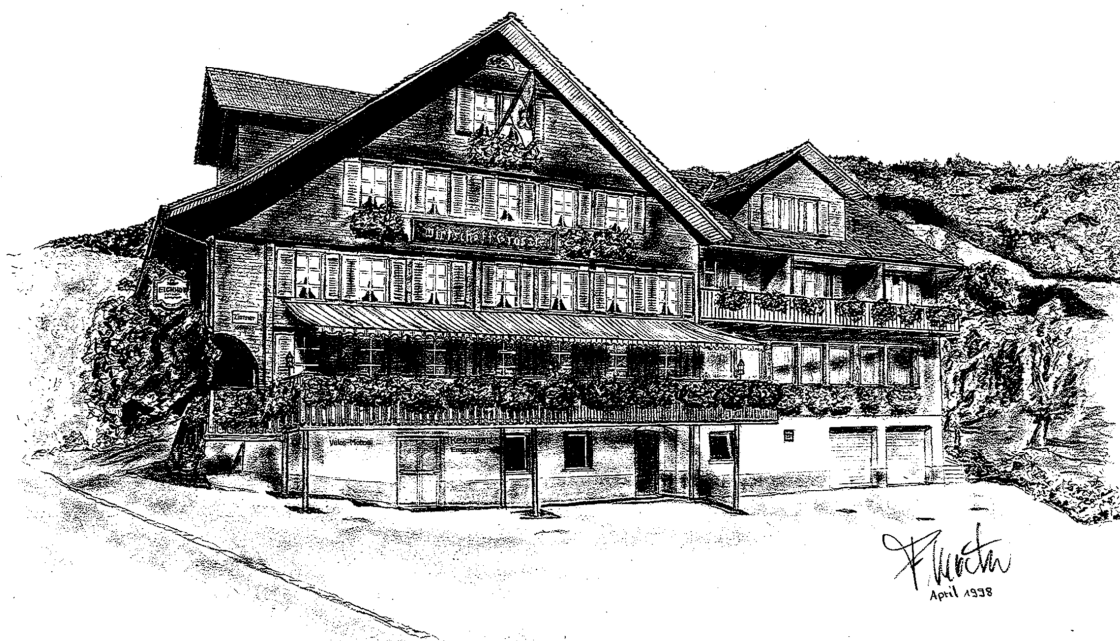




LANDGASTHOF
Grossteil

MENÜVORSCHLÄGE



Familie Christian Halter

Rütistrasse 12

CH-6074 Giswil

Tel.: +(41) 41 675 11 08

Fax.: +(41) 41 675 10 08

E-Mail: grossteil@hotmail.com

Homepage: www.restaurant-grossteil.ch

Montag + Dienstag Ruhetag
für Bankette auf Anfrage geöffnet
Sonntag bis 22 Uhr geöffnet

Unsere Räumlichkeiten

Saal	50-140	Sitzplätze
Schwingerstube	40	Sitzplätze
Restaurant	40	Sitzplätze
Aussichtsterrasse	38	Sitzplätze

Übernachtungen Wir haben 7 Doppelzimmer und 2 Einzelzimmer zur Verfügung, falls Sie oder Ihre auswärtigen Gäste lieber nicht mehr heimfahren möchten.
Fr. 50.00 bis Fr. 65.00 p. P./Nacht inkl. Frühstück

Lieber Gast

Schön, dass wir mit Ihnen zusammen Ihren Anlass gestalten dürfen.

Ein paar Informationen

Menüvorschläge Die beigefügten Menüvorschläge gelten für Bankette ab 10 Personen
(alle Teilnehmer essen dasselbe Menü)

Getränke Wir beraten Sie gerne bei einem Gespräch bezüglich Apéro, Wein, Kaffee etc.

Für mitgebrachte Weine berechnen wir ein Zapfengeld von Fr. 20.00 pro Flasche

Menü	Bei der Auswahl der Menüs sind wir Ihnen jederzeit behilflich. Sie können die Gerichte selbstverständlich auch nach Ihren eigenen Vorstellungen gestalten oder abändern. Unserem Küchenteam ist es eine Freude, Ihre Wünsche zu verwirklichen. Preisanpassungen auf Grund von Angebotsschwankungen (Saison) behalten wir uns vor.
Getränke	Wir beraten Sie gerne bei einem Gespräch bezüglich Apéro, Wein, Kaffee etc.
Tischform	Es gibt viele Möglichkeiten! Wie stellen Sie es sich vor?
Blumendekoration	Blumen-Arrangements bestellen wir für Sie auf Wunsch bei einem Gärtner. Preise je nach Saison und Blumenauswahl. Oder wir dekorieren dezent mit unseren Mitteln.
Zeitumfang	Ein Anlass, der länger als bis 24 Uhr dauert, soll mit dem Wirt abgesprochen werden. Vielen Dank. Regelung bei Verlängerung: bis 1 Uhr gratis ab 1 Uhr berechnen wir eine Pauschale von Fr. 50.00 plus Fr. 20.00 pro Servicemitarbeiterin und Stunde
Bezahlung	Wir bieten Ihnen die Möglichkeit die Rechnung bar, mit EC-Karte oder per Rechnung zu begleichen. (netto innert 30 Tagen)

Wir bitten Sie, die genaue Personenzahl bis spätestens 2 Tage vor der Veranstaltung mitzuteilen. Dies gilt als Grundlage zur Rechnungsstellung.

Es wäre uns eine grosse Freude, Sie und Ihre Gäste begrüßen zu dürfen. Wir wünschen Ihnen schon jetzt angenehme Stunden in unserem Hause. Das Team vom Landgasthof Grossteil wird alles daran setzen, dass Ihr Anlass ein Erfolg wird.

Kalte Vorspeisen

Kleiner grüner Salat	Fr. 7.00
Kleiner gemischter Salat	Fr. 9.00
„Chefsalat“ mit gebratenem Speck und Eischeiben	Fr. 10.00
Forellenfilet geräuchert mit Meerrettichschaum und Salatgarnitur	Fr. 16.00
Geräucherter Lachs mit Dillsenf, Zitrone, Butter und Toast	Fr. 16.00
Crevetten an Cocktailsauce auf Avocadofächer	Fr. 16.00
Melone mit Rohschinken	Fr. 14.00
Rindscarpaccio mit Olivenöl und Parmesan	Fr. 16.00
Beef-Steak-Tatar mit Toast und Butter	Fr. 20.00
Gemüse-Tatar mit Toast und Butter	Fr. 16.00
Gebackener Käse mit Salatbukett und Preiselbeeren	Fr. 13.00
Nüsslisalat mit Ei (Saison)	Fr. 9.50
Nüsslisalat mit gebratenem Speck (Saison)	Fr. 11.00
Nüsslisalat mit Speck und Champignons (Saison)	Fr. 12.00

Suppen

Bouillon mit Gemüseeinlage	Fr. 6.00
Bouillon mit Gemüsestreifen und Sherry	Fr. 7.00
Bouillon mit Flädli	Fr. 7.00
Bouillon mit Eierstich	Fr. 7.50

Sämtliche Bouillons sind auch als Kraftbrühen erhältlich.
Aufpreis Fr. 2.00

Verschiedene Cremesuppen (div. Gemüse)	Fr. 6.00
Ingwer-Zitronengrassüppchen	Fr. 8.00
Pilzcremesuppe	Fr. 7.50
Randensuppe	Fr. 8.00
Tomatencremesuppe	Fr. 7.00
Apfel-Selleriesuppe mit Baumnüssen	Fr. 8.00
Kürbiscremesuppe (Saison)	Fr. 8.50
Spargelcremesuppe (Saison)	Fr. 8.50

*W*arme Vorspeisen

„Mini-Pilzpastetli“ Blätterteigpastetli mit Pilzragout	Fr. 13.00
Gefüllte Peperoni auf Paprikasauce serviert mit Trockenreis	Fr. 14.00
Weissweinrisotto mit Steinpilzen garniert mit Broccolirösschen	Fr. 14.00
Frühlingsrollen an süss-saurer Sauce mit Trockenreis serviert	Fr. 15.00
"Fagotinni al Tartufo" Teigtaschen mit Ricotta und Trüffelaroma auf Käsesauce	Fr. 16.00
Pochierte Felchenfilets an Weissweinsauce mit Butterreis oder Salzkartoffeln	Fr. 16.00
Prosecco-Risotto mit Parmesan garniert mit zwei Riesencrevetten	Fr. 17.00
„Mini-Chügelipastetli“ Blätterteigpastetli gefüllt mit Brätchügeli an Weissweinsauce	Fr. 13.00
Gebratene Entenbrust mit Honig glasiert serviert auf Gemüsestreifen	Fr. 16.00

Vegetarische Hauptgänge

„Früchte-Casimir“	ohne Nachservice	Fr. 19.00
Früchte an Currysauce	mit Nachservice	Fr. 21.00
im Reisring serviert		
„Pilzpastetli“	ohne Nachservice	Fr. 20.00
Blätterteigpastetli mit Pilzragout	mit Nachservice	Fr. 22.00
serviert mit hausgemachten Spätzli		
Frühlingsrollen	ohne Nachservice	Fr. 23.00
an süss-saurer Sauce	mit Nachservice	Fr. 25.00
dazu Trockenreis und Gemüse		
„Fagotinni al Tartufo“	ohne Nachservice	Fr. 24.00
Teigtaschen mit Ricotta	mit Nachservice	Fr. 26.00
und Trüffelaroma, auf Käsesauce		
„Zucchetti-Piccata“	ohne Nachservice	Fr. 21.00
Zucchetti im Käse-Eimantel	mit Nachservice	Fr. 23.00
serviert mit Tomatenspaghetti		
„Spätzlipfanne“	ohne Nachservice	Fr. 21.00
mit buntem Gemüse und Käse	mit Nachservice	Fr. 23.00
Älplermagronen	ohne Nachservice	Fr. 16.00
an Käsesauce mit Kartoffeln	mit Nachservice	Fr. 18.00
serviert mit Apfelmus		
„Pesto-Pasta“	ohne Nachservice	Fr. 21.00
Kernser Teigwaren	mit Nachservice	Fr. 23.00
an hausgemachtem Pesto mit Dörrtomaten und frischen Kräutern		
Röstizza „Verdure e Funghi“	ohne Nachservice	Fr. 19.00
Rösti belegt mit Peperoni	(möglich bis 30 Pers.)	
Pilzen, Zwiebeln, Mozzarella und Oregano		

Hauptgerichte vom Kalb

Kalbsschnitzel „Light Line“ mit hausgemachter Zitronenbutter Trockenreis und Gemüsegar nitur	ohne Nachservice mit Nachservice	Fr. 30.00 Fr. 32.00
„Kalbs-Wienerschnitzel“ Panierte Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren, Pommes frites und Gemüsegar nitur	ohne Nachservice mit Nachservice	Fr. 33.00 Fr. 35.00
„Riz Casimir“ Kalbsgeschnetzeltes an Currysauce im Reising, mit Früchten garniert	ohne Nachservice mit Nachservice	Fr. 31.00 Fr. 33.00
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ an Champignon-Weissweinsauce mit Butterrösti und Kräutertomate	ohne Nachservice mit Nachservice	Fr. 32.00 Fr. 34.00
„Kalbs-Saltimbocca“ Gebratene Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei belegt serviert mit Weissweinrisotto und Gemüsegar nitur	ohne Nachservice mit Nachservice	Fr. 33.00 Fr. 35.00
„Osso bucco“ Geschmorte Kalbshaxe mit Weissweinrisotto und Ratatouillegemüse	ohne Nachservice mit Nachservice (Beilagen)	Fr. 30.00 Fr. 32.00
„Kalbs-Rahmschnitzel“ an Cognac-Rahmsauce mit Kernser Teigwaren und Gemüsegar nitur	ohne Nachservice mit Nachservice	Fr. 33.00 Fr. 35.00
„Kalbs-Cordonbleu“ gefüllt mit Schinken und Käse dazu Krokett en und Gemüsegar nitur	ohne Nachservice mit Nachservice (Beilagen)	Fr. 34.00 Fr. 36.00
Kalbssteak an Morchelsauce mit Kernser Teigwaren und Gemüsegar nitur	ohne Nachservice mit Nachservice	Fr. 41.00 Fr. 43.00

Hauptgerichte vom Schwein

Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Zitrone	ohne Nachservice mit Nachservice	Fr. 21.00 Fr. 23.00
Schweinsrahmschnitzel serviert mit Nudeln	ohne Nachservice mit Nachservice	Fr. 21.00 Fr. 23.00
„Jägerschnitzel“ mit Speck, Silberzwiebeln und Champignons serviert mit hausgemachten Spätzli und Gemüse	ohne Nachservice mit Nachservice	Fr. 24.00 Fr. 26.00
„Schweinspiccata Milanese“ Schweinsschnitzel im Käse-Eimantel dazu Tomatenspaghetti und Zucchettigemüse	ohne Nachservice mit Nachservice	Fr. 23.00 Fr. 25.00
„Holzerkotelette“ Panierte Kotelette mit Bratensauce und Pommes frites	ohne Nachservice mit Nachservice (Beilagen)	Fr. 24.00 Fr. 26.00
Gefüllte Schweinskotelette mit Röstikroketten und Gemüsegar nitur	ohne Nachservice mit Nachservice (Beilagen)	Fr. 27.00 Fr. 29.00
„Schwedenbraten“ Schweinsbraten mit Dörrobst gefüllt dazu Kartoffelgratin und Gemüsegar nitur	ohne Nachservice mit Nachservice	Fr. 32.00 Fr. 34.00
Schweins- und Kalbsbraten mit Bratkartoffeln und Gemüse	ohne Nachservice mit Nachservice	Fr. 29.00 Fr. 31.00
„Bauernplatte“ 4 Sorten Fleisch mit Salzkartoffeln, Sauerkraut und Bohnen	ohne Nachservice mit Nachservice	Fr. 32.00 Fr. 34.00
Schweinsfilet „Grand Marnier“ Gefülltes Filet im Speckmantel mit Pommes Soufflés und Gemüsegar nitur	ohne Nachservice mit Nachservice	Fr. 33.00 Fr. 35.00

Schweinsfilet „Calvados“	ohne Nachservice	Fr. 35.00
an Calvadossauce	mit Nachservice	Fr. 37.00

mit Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur

Schweinsfilet „Waldmeister“	ohne Nachservice	Fr. 32.00
an Pilzrahmsauce	mit Nachservice	Fr. 34.00

serviert mit Kernser Teigwaren und Gemüse garnitur

*H*auptgerichte vom Rind und Lamm

Gespickter Rindsbraten	ohne Nachservice	Fr. 26.00
mit Kartoffelstock	mit Nachservice	Fr. 28.00

und Gemüse garnitur

Rindsfiletstreifen „Stroganoff“	ohne Nachservice	Fr. 34.00
an würziger Paprikasauce	mit Nachservice	Fr. 36.00

mit Champignons, Peperoni und Essiggurken
dazu Nudeln oder Trockenreis

Rindsfilet „Patron“	ohne Nachservice	Fr. 42.00
an Kräutersauce mit Champignons	mit Nachservice	Fr. 46.00

dazu Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

Lammentrecôte „Provençale“	ohne Nachservice	Fr. 33.00
an Kräuter-Rotweinsauce	mit Nachservice	Fr. 35.00

serviert mit Röstikroketten und Gemüse garnitur

Lammkoteletten	ohne Nachservice	Fr. 31.00
mit Knoblauchschaum	mit Nachservice	Fr. 33.00

dazu Polenta und Gemüse garnitur

„Trois Filet“	in zwei Gängen	Fr. 52.00 (o. NS)
Schweins-, Kalbs- und Rindsfilet	in drei Gängen	Fr. 56.00 (o. NS)

mit Saucen und Beilagen nach Wunsch
Pfeffersauce, Calvadossauce, Zitronensauce, Rotwein-Kräutersauce
Sauce Bèarnaise, Currysauce, Pilzrahmsauce, Cognac-Rahmsauce...
Reis, Nudeln, Kroketten, Risotto, Pommes frites, Kartoffelgratin...

Hauptgerichte vom Fisch

Forellenfilet im Ei gebraten mit Sauce Tartare Kräuterreis und Gemüsegar nitur	ohne Nachservice	Fr. 26.00
	mit Nachservice	Fr. 28.00
Eglifilet „Müllerin Art“ in Butter gebraten mit Salzkartoffeln und Blattspinat	ohne Nachservice	Fr. 28.00
	mit Nachservice	Fr. 30.00
Egliknusperli im Bierteig dazu Sauce Tartare Salzkartoffeln und Spinat	ohne Nachservice	Fr. 30.00
	mit Nachservice	Fr. 32.00
Gebratenes Lachs-Steak mit hausgemachter Zitronenbutter dazu Mandelreis und Blattspinat	ohne Nachservice	Fr. 29.00
	mit Nachservice	Fr. 31.00
Pochierte Felchenfilets an Safransauce mit Nudeln und Gemüsegar nitur	ohne Nachservice	Fr. 29.00
	mit Nachservice	Fr. 31.00
Felchenfilet „Grossteil“ an Weisswein-Kräutersauce mit Trockenreis und Gemüsegar nitur	ohne Nachservice	Fr. 30.00
	mit Nachservice	Fr. 32.00
Riesencrevetten „Italia“ an hausgemachtem Pesto mit Dörrtomaten, Nudeln und Gemüse	ohne Nachservice	Fr. 33.00
	mit Nachservice	Fr. 35.00
Gebratene Jakobsmuscheln mit Dillbutter Safrankartoffeln und Gemüsegar nitur	ohne Nachservice	Fr. 39.00
	mit Nachservice	Fr. 41.00
Mixed-Fisch-Spiess auf Sojagemüse mit Kräuterbutter und Trockenreis	ohne Nachservice	Fr. 36.00
	mit Nachservice	Fr. 38.00

*D*esserts

Gebrannte Creme	Fr. 7.50
Nougat-Torte	Fr. 7.50
Caramel-Köpfler mit Rahm	Fr. 7.00
Parfait Grand Marnier-Schnitte	Fr. 7.50
Vanille-Süsmostcreme mit Rahmtupf	Fr. 8.00
„Klein aber fein“ Pochierte Apfelschnitze mit Baumnussglace	Fr. 8.50
„Joghurt-Wölkchen“ Fruchtige Joghurtcreme	Fr. 8.00
Eiskaffee "Grossteil" mit Kirsch geschwungen	Fr. 10.00
Fruchtsalat mit 1 Kugel Glace	Fr. 10.50
Hausgemachtes Parfait (z.B. Haselnuss, Mango)	Fr. 11.00
Ananas-Carpaccio mit Stracciatellaglace	Fr. 10.00
Sorbet-Teller mit Früchten	Fr. 10.00
Apfelküchlein mit Vanillesauce	Fr. 11.00
Mousse au chocolat	Fr. 11.00
Vacherin-Torte pro Person	Fr. 12.00
Bunter Dessertteller	Fr. 13.00
Lauwarmes Schokoladen-Ofenküchlein mit einer Kugel Joghurt-Waldbeerenglace	Fr. 13.00

oder diverse Coupes aus unserer Glacekarte

Ab 30 Personen bieten wir auch warme und kalte Buffets, sowie Dessertbuffets an. Der Preis wird je nach Zusammensetzung berechnet.

Komplette Menus

(Preise gültig für die aufgeführten Menus ohne Abänderungen)

Menu „Grossteil-Klassiker“

Kleiner grüner Salat
an französischem Dressing



„Schwingerteller“
Schweinssteak mit Kräuterbutter
Pommes frites und Gemüse garnitur



Eiskaffee (2 Kugeln) mit Rahmtupf

Menu komplett o. Nachservice Fr. 40.00

Menu komplett m. Nachservice HG Fr. 42.00

Menu „Jedermann's Liebling“

Gemischter Salat
mit französischem Dressing



Bouillon mit Flädli



„Kalbs-Rahmschnitzel“
an Cognac-Rahmsauce
mit Kernser Teigwaren und Gemüse garnitur



Gebrannte Creme

Menu komplett o. Nachservice Fr. 54.00

Menu komplett m. Nachservice HG Fr. 56.00

Komplette Menus

(Preise gültig für die aufgeführten Menus ohne Abänderungen)

Menu „Bestseller“

Chefsalat mit gebratenem Speck und Ei



Schweinsfilet an Calvadosauce
mit Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur



Ananas-Carpaccio mit Kirsch und Caramel parfümiert
dazu eine Kugel Stracciatellaglace

Menu komplett o. Nachservice Fr. 53.00

Menu komplett m. Nachservice HG Fr. 55.00

Menu „Gaumenschmaus“

Geräucherter Lachs
mit Dillsenf, Zitrone, Butter und Toast



Apfel-Selleriesuppe mit Baumnüssen



Rindsfilet an Sauce Béarnaise
serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse garnitur



Bunter Dessertteller

Menu komplett o. Nachservice Fr. 75.00

Menu komplett m. Nachservice HG Fr. 79.00

Komplette Menus

(Preise gültig für die aufgeführten Menus ohne Abänderungen)

Gourmet-Menu „Wunschlos glücklich“

„Vorspeisenteller“

Mini-Tatarherz, Mostmöckli mit Trüffelöl
und Rauchlachsroulade
mit Salatbukett
serviert mit Toast und Butter



Kraftbrühe „Diablotins“
mit hausgemachten Käserauten



Prosecco-Risotto mit Parmesan
garniert mit einer Riesencrevette



Sorbet nach Wahl (Zwetschge, Traube, Aprikose, Zitrone)
mit Schuss



Medaillons vom Schweins-, Kalbs- und Rindsfilet
nappiert an feiner Rotwein-Kräutersauce und Sauce Béarnaise
dazu Kartoffelkroketten und Gemüsemosaik



Schokoladen-Ofenküchlein
mit einer Kugel Waldbeeren-Joghurtglace

oder

Kleine Käseauswahl
mit Trauben und Baumnüssen

Menu komplett o. Nachservice

Fr. 99.00

Jahreszeiten-Menüs

(Preise gültig für die aufgeführten Menüs ohne Abänderungen)

Frühlingsmenu 1

Spargelcremesuppe



Spargel-Cordonbleu (Schwein)
gefüllt mit Spargeln, Schinken und Seiler-Raclette
dazu Pommes frites und Gemüse



Coupe „Romanoff“

Menu komplett o. Nachservice HG Fr. 46.00

Frühlingsmenu 2

Bunte Blattsalate
mit marinierten Spargelstückchen und Cherrytomaten



Bärlauchcremesuppe



Kalbsschnitzel „Pimavera“
an Sauce Hollandaise mit Spargeln belegt
dazu Frühlingskartoffeln und Gemüsegar nitur



Frische Erdbeeren mit Grand Marnier
mit Vanilleglace und Rahm

Menu komplett o. Nachservice Fr. 61.00

Menu komplett m. Nachservice Fr. 63.00

Jahreszeiten-Menüs

(Preise gültig für die aufgeführten Menüs ohne Abänderungen)

Sommermenu 1

Kleines Beef-Steak-Tatar mit Toast und Butter



„Kalbs-Saltimbocca“

Gebratene Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei belegt
serviert mit Weissweinsrisotto und Gemüse garnitur



Ananas-Carpaccio mit Kirsch und Caramel parfümiert
dazu eine Kugel Stracciatellaglace

Menu komplett o. Nachservice HG Fr. 60.00

Menu komplett m. Nachservice HG Fr. 62.00

Sommermenu 2

Melone mit Rohschinken



Kressecremesüppchen



Rinds-Entrecôte „Bruschetta“
mit Zwiebeln, Knoblauch und Tomatenwürfeln
dazu Kernser Teigwaren und Gemüse garnitur



Hausgemachtes Parfait aus Mango & Maracuja
garniert mit Rahm Früchten

Menu komplett o. Nachservice Fr. 59.00

Menu komplett m. Nachservice Fr. 61.00

Jahreszeiten-Menüs

(Preise gültig für die aufgeführten Menüs ohne Abänderungen)

Herbstmenu 1

Nüsslisalat mit gehacktem Ei



Wildgeschnetztes „Hubertus“

an feiner Wildrahmsauce mit Trauben

hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni und Früchtegarnitur



Vanille-Süsstmostcreme mit Rahmtupf

Menu komplett o. Nachservice HG Fr. 45.00

Menu komplett m. Nachservice HG Fr. 47.00

Herbstmenu 2

Nüsslisalat mit Speck und Champignons



Kürbiscremesuppe mit steirischem Kürbiskernöl



Rehschnitzel „Weidmannsheil“

an feiner Wildrahmsauce

hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni und Früchtegarnitur



Herbstlicher Dessertteller

Menu komplett o. Nachservice Fr. 67.00

Menu komplett m. Nachservice Fr. 69.00

Jahreszeiten-Menüs

(Preise gültig für die aufgeführten Menüs ohne Abänderungen)

Wintermenu 1

Wintersalat mit Mandarinen und Erdnüssen



Schweinssteak „Maria & Josef“
an Feigensauce
mit Pommes frites und Gemüse



Apfelkuchlein
mit Vanillesauce

Menu komplett o. Nachservice HG Fr. 47.00

Menu komplett m. Nachservice HG Fr. 49.00

Wintermenu 2

Mostmöckli-Carpaccio mit Salatgarnitur



Steinpilz-Rahmsuppe



Lamm-Entrecôte
an Amaretto-Rotweinsauce
mit Pommes Dauphine und Gemüse garnitur



Haselnuss-Honigparfait
garniert mit Rahm und Früchten

Menu komplett o. Nachservice Fr. 66.00

Menu komplett m. Nachservice Fr. 69.00

Menuvorschläge

für Versammlungen, Vereinsnänsse und Leidessen

Kleiner grüner Salat	Fr.	7.00
Kleiner gemischter Salat	Fr.	9.00
Tagessuppe	Fr.	6.00

Ofenfrischer Fleischkäse	ohne Nachservice	Fr.	14.00
mit hausgemachtem Kartoffelsalat	mit Nachservice	Fr.	16.00

Toast „Hawaii“ (2 Scheiben Toast)	ohne Nachservice	Fr.	14.00
mit Schinken, Käse und Ananas	mit Nachservice	Fr.	16.00

Giswiler Schübli	ohne Nachservice	Fr.	14.00
mit hausgemachtem Kartoffelsalat			

Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce	ohne Nachservice	Fr.	17.00
serviert mit Pommes frites			

Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce	ohne Nachservice	Fr.	19.00
mit Butterrösti und Kräutertomate			

„Arbeiter Cordonbleu“	ohne Nachservice	Fr.	16.00
Riesenservelat mit Käse und Speck			
dazu Pommes Soufflées			

Hacktäschtli	ohne Nachservice	Fr.	16.00
an Rotweinsauce, mit Teigwaren	mit Nachservice	Fr.	18.00

Rindsgehacktes mit Hörnli	ohne Nachservice	Fr.	15.00
serviert mit Reibkäse und Apfelmus	mit Nachservice	Fr.	17.00

Blätterteigpastetli mit Fleischfüllung	ohne Nachservice	Fr.	17.00
dazu Trockenreis, Erbsli und Rüebl	mit Nachservice	Fr.	19.00

Rindfleischvögel	ohne Nachservice	Fr.	20.00
mit Kartoffelstock und Karotten	mit Nachservice	Fr.	22.00

Rippli mit Senf	ohne Nachservice	Fr. 21.00
Salzkartoffeln und Bohnen	mit Nachservice	Fr. 23.00
Schweinsbraten	ohne Nachservice	Fr. 24.00
mit Bratkartoffeln und Gemüse	mit Nachservice	Fr. 26.00
Schweinsvoressen	ohne Nachservice	Fr. 20.00
mit Kartoffelstock und Gemüse	mit Nachservice	Fr. 22.00
Schweinsgeschnetzeltes	ohne Nachservice	Fr. 19.00
an Pilzsauce, mit Teigwaren	mit Nachservice	Fr. 21.00
Panierte Schweinsschnitzel	ohne Nachservice	Fr. 21.00
und Pommes frites und Zitrone	mit Nachservice	Fr. 23.00
Schweinsrahmschnitzel	ohne Nachservice	Fr. 21.00
mit Kernser Teigwaren	mit Nachservice	Fr. 23.00
„Schweins-Piccata“	ohne Nachservice	Fr. 23.00
Schweinsschnitzel im Käse-Eimantel	mit Nachservice	Fr. 25.00
mit Tomatenspaghetti und Zucchettigemüse		
„Schwingerteller“	ohne Nachservice	Fr. 27.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter	mit Nachservice	Fr. 29.00
Pommes frites und Gemüse		
„Holzerkotelette“	ohne Nachservice	Fr. 24.00
Panierte Schweinskotelette		
mit brauner Sauce und Pommes frites		
Pouletbrust mit Kräuterbutter	ohne Nachservice	Fr. 20.00
und Pommes frites	mit Nachservice	Fr. 22.00
Pouletgeschnetzeltes mit Ananas	ohne Nachservice	Fr. 17.00
an Currysauce serviert mit Reis	mit Nachservice	Fr. 19.00
Pouletgeschnetzeltes	ohne Nachservice	Fr. 17.00
an Pilzrahmsauce mit Teigwaren	mit Nachservice	Fr. 19.00
Pouletgeschnetzeltes „Stroganoff“	ohne Nachservice	Fr. 19.00
an würziger Paprikasauce	mit Nachservice	Fr. 21.00
mit Champignons, Peperoni und Essiggurken		
dazu Trockenreis		

Spaghetti an Tomatensauce mit Reibkäse	ohne Nachservice mit Nachservice	Fr. 13.00 Fr. 15.00
Spaghetti „Bolognaise“ an Hackfleischsauce mit Reibkäse	ohne Nachservice mit Nachservice	Fr. 15.00 Fr. 17.00
Spaghetti „Carbonara“ mit Schinkenkäsesauce	ohne Nachservice mit Nachservice	Fr. 16.00 Fr. 18.00
Penne „San Daniele“ an Tomatensauce mit Knoblauch, Speck und Kräutern	ohne Nachservice mit Nachservice	Fr. 15.00 Fr. 17.00
Älplermagronen mit Kartoffeln, Zwiebeln und Käse, dazu Apfelmus	ohne Nachservice mit Nachservice	Fr. 16.00 Fr. 18.00
„Pilzpastetli“ Blätterteigpastetli mit Pilzragout serviert mit Spätzli	ohne Nachservice mit Nachservice	Fr. 20.00 Fr. 22.00
„Zucchetti-Piccata“ Zucchetti im Käse-Eimantel serviert mit Spaghetti	ohne Nachservice mit Nachservice	Fr. 21.00 Fr. 23.00
„Spätzlipfanne“ Hausgemachte Eierspätzli mit buntem Gemüse und Käse	ohne Nachservice mit Nachservice	Fr. 21.00 Fr. 23.00
„Poulet-Fitness“ mit Kräuterbutter	ohne Nachservice	Fr. 20.00
„Asia-Fitness“ Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce	ohne Nachservice	Fr. 21.00
„Steak-Fitness“ Schweinssteak mit Kräuterbutter	ohne Nachservice	Fr. 24.00
„Kalbsschnitzel-Fitness“ mit Zitronenbutter und diversen Salaten	ohne Nachservice	Fr. 30.00
„Petri-Heil-Fitness“ Eglikunspërli mit Sauce Tartare und diversen Salaten	ohne Nachservice	Fr. 29.00
„Grossteiler-Teller“ Kalter Teller mit Fleisch und Käse	ohne Nachservice	Fr. 16.00

Budget-Menüs für Vereinsnänsse

(Preise gältig für die aufgeführten Menüs ohne Abänderungen)

Menu 1

Grüner Salat mit Tomate und Eischeibe



Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce
serviert mit Teigwaren



Gebrannte Creme mit Rahmtupf

Menu komplett o. Nachservice HG Fr. 30.00

Menu komplett m. Nachservice HG Fr. 32.00

Menu 2

Gemischter Salat



Pouletbrust mit Kräuterbutter und Pommes frites



Vanille-Süssmostcreme mit Rahmtupf

Menu komplett o. Nachservice HG Fr. 34.00

Menu komplett m. Nachservice HG Fr. 36.00

Menu 3

Bouillon mit Eierfäden



Blätterteigpastetli mit Fleischfüllung
dazu Reis oder Pommes frites, Rüeбли und Erbsli



Nougat-Torte mit Rahmtupf

Menu komplett o. Nachservice HG Fr. 28.50

Menu komplett m. Nachservice HG Fr. 30.50

Budget-Menüs für Vereinsnänsse

(Preise gültig für die aufgeführten Menüs ohne Abänderungen)

Menu 4

Grüner Salat mit Tomate und Eischeibe



Schweinsrahmschnitzel mit Teigwaren oder Pommes frites



Parfait Grand Marnier Schnitte

Menu komplett o. Nachservice HG Fr. 34.00

Menu komplett m. Nachservice HG Fr. 36.00

Menu 5

Kräutercremesuppe



Schweinshalsbraten
mit Bratkartoffeln und Gemüse



Caramelköpfler mit Rahm

Menu komplett o. Nachservice HG Fr. 36.00

Menu komplett m. Nachservice HG Fr. 38.00

Menu 6

Blattsalate mit gehacktem Ei



Rindsfleischvögel
mit Kartoffelstock und Karottengemüse



Kleiner Fruchtsalat mit Rahm

Menu komplett o. Nachservice HG Fr. 35.00

Menu komplett m. Nachservice HG Fr. 37.00