

Menüvorschläge für Gruppenausflüge 2018

Menu A

Bunter Blattsalat

Hackbraten (hausgemacht) an Rosmarin - Jus frischer Kartoffelstock und Saisongemüse	bis 50 Personen	Fr. 33.50
*****	ab 51 bis 100 Personen	Fr. 31.50
Gemischte Glacé mit Rahm	ab 101 Personen	Fr. 29.50

Menu B

Gemüsecrèmesuppe

Bauernfleischkäse an Senfkornsauce Pilaw-Reis und Saisongemüse	bis 50 Personen	Fr. 31.50
*****	ab 51 bis 100 Personen	Fr. 29.50
Fruchtsalat mit Rahm	ab 101 Personen	Fr. 28.50

Menu C

Bouillon mit Gemüseinlage

Rindszunge an Madeirasauce Glunggestock und Saisongemüse	bis 50 Personen	Fr. 31.50
*****	ab 51 bis 100 Personen	Fr. 29.50
Brönnti Crème	ab 101 Personen	Fr. 28.50

Menu D

Lauchcrèmesuppe

Schweinshaxe Bauernart Hausgemachte Rahmpolenta und Saisongemüse	bis 50 Personen	Fr. 33.50
*****	ab 51 bis 100 Personen	Fr. 31.50
Gemischte Glacé mit Rahm	ab 101 Personen	Fr. 29.50

Menu E

Bouillon mit Backperlen

Pouletbrust-Schnitzel (Schweiz) an Pilzrahmsauce frischer Risotto und Saisongemüse	bis 50 Personen	Fr. 33.50
*****	51 bis 100 Personen	Fr. 31.50
Dessertstange mit Rahm	ab 101 Personen	Fr. 29.50

Bemerkung:

- Sie können Suppen oder Desserts der Menus auf dieser Seite austauschen.
- Nachservice beim Hauptgang.
- Für Menus ohne Dessert gewähren wir Ihnen eine Reduktion von Fr. 3.00.
- Die angegebenen Preise verstehen sich pro Person und sind **inkl. 7.7% MwSt.**
- Ab 20 zahlenden und erwachsenen Gästen sind die Bus - Chauffeurs **gratis**