



Menu-Vorschläge für Gruppenausflüge 2019

Menu A

Bunter Blattsalat

Hackbraten (hausgemacht) an Rosmarin - Jus
frischer Kartoffelstock und Saisongemüse

bis 50 Personen

Fr. 33.50

ab 51 Personen

Fr. 32.00

Gemischte Glacé mit Rahm

Menu B

Gemüsecrèmesuppe

Bauernfleischkäse an Senfkornsauce
Pilaw-Reis und Saisongemüse

bis 50 Personen

Fr. 31.50

ab 51 Personen

Fr. 30.50

Fruchtsalat mit Rahm

Menu C

Bouillon mit Gemüseeinlage

Rindszunge an Madeirasauce
Glunggestock und Saisongemüse

bis 50 Personen

Fr. 31.50

ab 51 Personen

Fr. 30.50

Brönnti Crème

Menu D

Lauchcrèmesuppe

Schweinshaxe Bauernart
Hausgemachte Glunggestock und Saisongemüse

bis 50 Personen

Fr. 33.50

ab 100 Personen

Fr. 32.00

Gemischte Glacé mit Rahm

Menu E

Bouillon mit Backperlen

Pouletbrust-Schnitzel (Schweiz) an Pilzrahmsauce
frischer Reis und Saisongemüse

bis 50 Personen

Fr. 33.50

ab 51 Personen

Fr. 32.00

Dessertstange mit Rahm

- 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