




# Menüs für Ihre festlichen Anlässe im Herbst/ Winter

## *Vorspeisen nach Wahl*




*Rindfleisch Carpaccio mit Basilikum-  
Olivenöl, Pinienkernen, Parmesan*  
\*\*\*

Fr. 22.50

*Saisonterrinen mit einem Saisonsalat  
dazu Toast und Butter*  
\*\*\*

Fr. 21.50



*Gebratene Riesencrevetten  
auf Herbst-Salat mit Kräuter Baguette*  
\*\*\*


Fr. 21.50

*Sashimi Rauchlachs garniert mit Saisonsalaten  
dazu Dill-Senf-Sauce*  
\*\*\*

Fr. 24.50

*Wintersalat „Paradise“  
Bunter Blattsalat mit Weintrauben, Feigen, gebratene  
Eierschwämmli an würzigem Balsamico-Honig-Dressing*  
\*\*\*


Fr. 18.50



*Saison Pasta gefüllt  
Fragen Sie uns nach der aktuellen Pasta*

Fr. 19.50

## *Suppen nach Wahl*



*Hausgemachte Karotten - Ingwer - Suppe*  
\*\*\*

Fr. 12.00

*Kürbiscrèmesuppe mit Kernen*  
\*\*\*

Fr. 12.00

*Hausgemachte Linsen-Kartoffel-Rahmsuppe*

Fr. 12.00



## Hauptgänge

- Lammrückenfilet mit Kräuterkruste an Thymianjus  
Saisongemüse und Röstikroketten* Fr. 43.50  
\*\*\*
- Entrecôte „Café de Paris“  
serviert mit original Kräuterbutter  
Pommes frites und Gemüse* Fr. 46.50  
\*\*\*
- Rindsfilet „Balsamico“  
an würzigem Balsamicojus mit  
Kartoffelgnocchi und Cherrytomaten* Fr. 54.50  
\*\*\*
- Gebratene Kalbsmédaillons  
an Kräuterrahmsauce  
Saisongemüse und Kartoffelschaum  
oder Fettucchine* Fr. 42.50  
\*\*\*
- Züricher Geschnetzeltes  
mit Röstikroketten und Saisongemüse* Fr. 42.00  
\*\*\*
- Reh-Entrecôte "Nusskruste"  
Rosa gebraten mit Wildjus Orangen-Chutney  
mit Preiselbeerbirne, Marroni, Rotkraut  
oder Rosenkohl und Hausspätzli (bis ca. 15. Nov. 17)* Fr. 45.50  
\*\*\*
- Kalbsfiletmédaillons mit Steinpilzen  
auf frischer Steinpilzsauce mit Rosenkohl oder Rotkraut  
und Hausspätzli* Fr. 54.50  
\*\*\*
- Zanderfilet Pinienkruste  
Zanderfilet in Butter gebraten, mit Pinienkruste auf  
Mango-Chilisaucе, dazu servieren wir Jasminreis* Fr. 43.50  
\*\*\*

## Dessert nach Wahl

- Apfelküechli mit warmer Vanillesauce* Fr. 14.50  
\*\*\*
- Crème Catalan  
Eiermilch-Creme mit einer Caramell-Note,  
dazu Zwetschgenkompott* Fr. 14.50  
\*\*\*
- Zwetschgenknödel mit Vanillesauce und Kompott* Fr. 11.50  
\*\*\*
- Vermicelles mit Rahm* Fr. 10.50  
\*\*\*
- Vermicelles mit Glace* Fr. 12.00

## Unsere Gruppen Packages

Sie suchen ein Restaurant für Ihren Gruppenanlass? Bei uns sind Sie genau richtig, denn wir bieten für Sie und Ihre Gruppe ab mind. 10 Personen ein delikates Mittags- oder Abendmenu.

Kommen Sie doch einfach vorbei oder rufen Sie uns an. Unsere Angebote sind:

### **Package „Fondue Open Air“** auf unsere Aussichtsterrasse

*Glühwein Apéro*

\*\*\*

*Fondue „Buchenegg“  
würziges Fondue mit Weisswein  
Greyerzer und Friburger Vacherin  
Tee à discretion*

\*\*\*

*Apfelküchlein mit  
heisser Vanille Sauce*

*Fr. 45.00*

### **Package „Poulet im Körbli“**

*„Haussalat“  
saisonale Blattsalate mit Süssmais,  
Radisli und Cherrytomaten  
oder*

*Saison-Suppe*

\*\*\*

*„Poulet im Körbli“  
gebackene Pouletschenkel  
mit Pommes Frites und einer  
delikatsten Haussauce*

\*\*\*

*Hausgemachter Apfelstrudel  
mit heisser Vanille Sauce*

*Fr. 49.50*



## *Package „Schnitzel Wiener Art“*

*„Haussalat“*

*saisonale Blattsalate mit Süßmais,  
Radisli und Cherrytomaten*

*oder*

*Saison-Suppe*

*\*\*\**

*Paniertes Schweinsschnitzel oder  
Pouletschnitzel mit Saisongemüse  
und Pommes Frites*

*\*\*\**

*Zwetschgensorbet*

*Fr. 45.50*

### *Getränke Pauschale 1*

*3 dl Wein (Weiss: Chardonnay Twin Oaks  
Robert Mondavi Rot: Eco di Mare, Bolgheri)  
Mineralwasser, Citro, Ice Tea, Kaffee und  
Tee à discretion*

*Preis pro Person Fr. 30.00*

### *Getränke Pauschale 2*

*5 dl Wein (Weiss: Chardonnay Twin Oaks  
Robert Mondavi Rot: Eco di Mare, Bolgheri)  
1 Bier, Mineralwasser, Citro, Ice Tea, Kaffee und  
Tee à discretion*

*Preis pro Person Fr. 47.00*

*Für weitere Vorschläge, informieren wir Sie gerne  
persönlich*