

MENUVORSCHLÄGE

Geschätzte Gäste

Gerne unterbreiten wir Ihnen unsere Menu- und Bankettvorschläge. Lassen Sie sich durch unsere Angebote inspirieren und scheuen Sie sich nicht davor, Ihre Wünsche bei uns anzubringen. Wir freuen uns, Sie beraten zu dürfen.

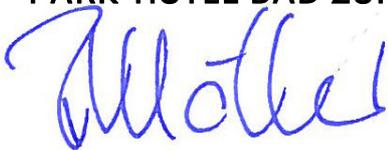
Wünschen Sie einen Party-Service in einer Waldhütte, in der Barzmühle oder zu sich nach Hause - wir sind die richtigen Partner für Sie. Unter der Rubrik „Checkliste für den Party-Service“ erfahren Sie mehr darüber.

Ein besonderer Geheimtipp für Ihren Anlass ist unser Gasthof zur Waag mit seinem malerischen Innenhof und der gemütlichen Gaststube.

Wir freuen uns sehr, Sie und Ihre Gäste bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Mit freundlichen Grüßen

PARK-HOTEL BAD ZURZACH



Ralph Möller, Gastgeber



Badstrasse 44
CH-5330 Bad Zurzach
Tel. +41 (0)56 269 88 11
Fax +41 (0)56 249 38 08
info@park-hotel-zurzach.ch



MENUVORSCHLÄGE

CHECKLISTE FÜR IHREN ANLASS IM PARK-HOTEL BAD ZURZACH:

- Parkplätze** Sind in der Tiefgarage ausreichend vorhanden. Bitte informieren Sie Ihre Gäste.
- Garderobe** Steht ausreichend zur Verfügung. Auf Wunsch bedient.
- Lokalitäten**
- | | | |
|-----------------------|-----|----------|
| Park-Grill Restaurant | 110 | Personen |
| Erker Park-Grill | 70 | Personen |
| Garten Terrasse | 120 | Personen |
| Bar und Café | 70 | Personen |
| Gasthof zur Waag | 50 | Personen |
- Bestuhlung** Je nach Teilnehmerzahl und Art Ihres Anlasses bieten sich in unseren Räumlichkeiten verschiedene Bestuhlungs-Möglichkeiten an.
- Dekoration** Kleine Dekogestecke und Kerzen stellen wir Ihnen bei einem Bankett gratis zur Verfügung. Möchten Sie Blumenarrangements, ist unsere Floristin gerne bereit, nach Ihren Wünschen die Gestecke zu arrangieren (Preis nach Aufwand).
- Bestellung** Um Ihnen das gewünschte Menü in bester Qualität und Quantität servieren zu können, müssen wir spätestens **10 Tage** vor Ihrem Anlass im Besitz Ihrer Bestellung sein.
- Teilnehmerzahl** Teilen Sie uns bitte die genaue, für uns verbindliche, Teilnehmerzahl **3 Tage** vor Ihrem Anlass mit. Wir tolerieren eine Abweichung nach unten von **5%**, bei weiteren Absenzen erlauben wir uns, Ihnen diese in Rechnung zu stellen.
- Wünsche** Lassen Sie uns Ihre speziellen Wünsche wissen. Wir beraten Sie gerne und organisieren mit Freude.
- Apéritif** Für die Durchführung Ihres Apéros empfehlen wir Ihnen je nach Jahreszeit nachfolgende Standorte: Wintergarten, Foyer beim Cheminée, Pavillon oder Garten-Terrasse. Ein Geheimitipp auch der Malerische Innenhof oder die gemütlich Gaststube im Hotel zur Waag.
- Menükarten** Park-Hotel Menükarten stellen wir Ihnen gerne kostenlos zur Verfügung.
- Spirituosen** Ein breites Sortiment an Spirituosen steht Ihnen auf Wunsch zur Verfügung.
- Mitarbeiter-Kosten** Pro angebrochene Stunde nach 24.00 Uhr, erheben wir eine Gebühr Pauschale von **Fr. 300.--** pro Stunde.

MENUVORSCHLÄGE

Preise Sämtliche Menü- und Getränkepreise sind Nettopreise inklusive MwSt. und gültig ab 10 Personen. Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Rechnung Bitte teilen Sie uns nachfolgende Angaben vor Ihrem Anlass mit:

- Wie lautet die genaue Rechnungsadresse?
- Bezahlen die Teilnehmer gewisse Posten selbst?
- Sollen Extras wie Raucherwaren, Spirituosen, etc. eingekassiert werden?

CHECKLISTE FÜR IHREN ANLASS MIT DEM PARK-HOTEL PARTY-SERVICE:

Einleitung Sie möchten Ihre Gäste an einem speziellen Ort empfangen und zugleich auch bewirten. Kein Problem. Wählen Sie aus unserem breiten Angebot vom Apéro bis zum Dessert das aus, womit Sie Ihre Gäste verwöhnen wollen. Der Park-Hotel Party-Service bringt, serviert und verwöhnt Ihre Gäste in einer Waldhütte, im Weinbaumuseum in Tegerfelden, in einem alten Sole-Bbohrurm oder an einem von Ihnen gewünschten Ort. Bitte haben Sie Verständnis, wenn wir je nach Lokalität gewisse Einschränkungen bei der Menuauswahl machen müssen.

Teilnehmerzahl Von 20 bis 80 Personen können Sie bei uns einen Party-Service inkl. Mitarbeiter, Warentransport und komplettem Gedeck bestellen. Unter 20 Personen verpacken wir Ihnen das Bestellte auch Transport gerecht, damit Sie es problemlos im Park-Hotel abholen können.

Dekoration Kleine Dekogestecke und Kerzen stellen wir Ihnen bei einem Bankett gratis zur Verfügung. Möchten Sie Blumenarrangements, ist unsere Floristin gerne bereit, nach Ihren Wünschen die Gestecke zu arrangieren (Preis nach Aufwand).

Bestellung Um Ihnen das gewünschte Menü in bester Qualität und Quantität servieren zu können, müssen wir spätestens 14 Tage vor Ihrem Anlass im Besitze Ihrer Bestellung ein.

Serviceleistung Alle Preise verstehen sich inklusive Service- und Küchenmitarbeiter bis max. 6 Stunden pro Anlass. Ab 6 Stunden und nach 24.00 Uhr berechnen wir Ihnen Fr. 50.-- pro angebrochene Stunde und Mitarbeiter (inkl. Abräum- und Rückfahrtzeiten).

Selbstverständlich werden die Tische auch durch uns eingedeckt und die gesamten Räumlichkeiten für Ihren Anlass vorbereitet (exkl. Dekoration).



Badstrasse 44
CH-5330 Bad Zurzach
Tel. +41 (0)56 269 88 11
Fax +41 (0)56 249 38 08
info@park-hotel-zurzach.ch



MENUVORSCHLÄGE

Werden Getränke durch uns ausgeschrieben, die vom Veranstalter besorgt wurden, erheben wir eine Zapfengeld von **Fr. 25.--** pro Flasche. Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer. Preisänderungen vorbehalten.

Für Selbstabholer verringern sich die aufgeführten Preise um 15% (für die Transportbehältnisse erheben wir ein Depot).

- Cateringkosten** Für alle Caterings im Umkreis von 20 Kilometer wird eine Grundpauschale von **Fr. 500.--** bis 20 Personen und **Fr. 10.--** pro weitere Person erhoben. Allfällige Raummieten werden separat verrechnet. Für Anlässe ausserhalb 20 Kilometer verrechnen wir zusätzlich **Fr. 1.60** pro Fahrkilometer. Im Gasthof zur Waag fallen keine Catering- oder Mietkosten an.
- Infrastruktur** Für die Bereitstellung von Zelten, Stühlen, Tischen, Elektrizität, Heizung, Wasseranschluss, Toilettenanlagen usw. zeichnet der Veranstalter verantwortlich. Waldhütten oder sonstige Räumlichkeiten können durch uns reserviert werden.
- Menükarten** Park-Hotel Menükarten stellen wir Ihnen gerne kostenlos zur Verfügung.
- Spirituosen** Ein breites Sortiment an Spirituosen steht Ihnen auf Wunsch zur Verfügung.
- Rechnung** Bitte teilen Sie uns nachfolgende Angaben vor Ihrem Anlass mit:
- Wie lautet die genaue Rechnungsadresse?
(Nur gültig bei komplettem Party-Service)
 - Bezahlen die Teilnehmer gewisse Posten selbst?
 - Sollen Extras wie Raucherwaren, Spirituosen, etc. direkt einkassiert werden?
 - Selbstabholer werden gebeten Ihre Rechnung im Voraus an der Réception
 - zu begleichen.

MENUVORSCHLÄGE

Aperohäppchen

Aus dem Suppentopf / im Espressotässchen serviert

Frühling: Spargelcrèmesuppe	CHF 2.00
Sommer: Erbsencremesuppe mit Minze	CHF 2.00
Herbst: Kürbiscrèmesuppe	CHF 2.00
Winter: Kartoffelcrèmesuppe mit Majoran und Speck	CHF 2.00
Tomatencrèmesuppe	CHF 2.00
Minestrone	CHF 2.00
Blumenkohlcrèmesuppe	CHF 2.00
Geflügel-Currycrèmesuppe	CHF 2.00
Kalbscrèmesuppe mit Champignons	CHF 2.00

Salate / aus der Salatschüssel

Tomaten- Mozzarellasalat mit Basilikum	CHF 2.50
Griechischer Salat	CHF 2.50
Kartoffel- Gurkensalat	CHF 2.50
Cous-Cous Salat	CHF 2.50
Mediterraner Pastasalat	CHF 2.50

Canapées / gemischt, 1 Toastscheibe à 4 Stück

Salami, Schinken, Ei, Frischkäse, Käse	CHF 4.00
Roastbeef, Bündnerfleisch, Rohschinken, Rauchlachs	CHF 4.80
oder	
Grissini mit Rohschinken umwickelt (2 Stück)	CHF 1.20
Käsesticks mit Traube (2 Stück)	CHF 1.80
Tomaten-Mozzarellaspiessli (2 Stück)	CHF 2.00

MENUVORSCHLÄGE

Partybrötli / gemischt, 1 Brötli

Salami, Schinken, Ei, Frischkäse, Käse	CHF 2.00
Roastbeef, Bündnerfleisch, Rohschinken	CHF 2.40

Crostinis / 2 Stück pro Person

Oliven	CHF 1.20
Pilze	CHF 1.20
Tomate	CHF 1.20
Peperoni	CHF 1.20

Tramezini / 1 Stück

Ei	CHF 1.80
Thunfisch	CHF 2.40
Geflügel	CHF 2.40

Tatar-Variationen / Portion im Schälchen

Rind klassisch	CHF 1.80
Kalb mit Trüffel	CHF 2.00
Rauchlachs mit Sauerrahm und Dill	CHF 2.00
Thunfisch asiatisch	CHF 2.00
Avocado mexikanisch	CHF 1.40
Aubergine mediterran	CHF 1.40
Frischkäse mit Peppadew und Kräuter	CHF 1.40

Gebackenes / 1 Stück

Mini-Frühlingsrolle mit Sweet Chili-Sauce	CHF 1.20
Chicken-Fingers mit Curry-Mayonnaise	CHF 1.50
Samosas mit Joghurtsauce und Minze	CHF 1.80
Gebackene Crevetten mit Hot Chili-Sauce	CHF 2.50
Fischknusperli (Zander) mit Tatarsauce	CHF 2.20
Stübenkücken in Knusperpanade, Salsa verde	CHF 3.00

MENUVORSCHLÄGE

Aus dem Ofen / 1 Stück

Minipizza	CHF 1.80
Käsechüechli	CHF 2.00
Schinkengipfeli	CHF 2.20
Chilliwürstli im Blätterteig	CHF 2.20

Vom Grill / Stück

Hausgemachte Cevappici mit Peperoni-Sauce	CHF 1.60
Hausgemachte Hackfleischbälleli mit Kräutermayonnaise	CHF 1.60
Saté-Spiessli (Poulet) mit Erdnusssauce	CHF 1.60
Kalbs-Cipollata	CHF 1.20
Schweins-Cipollata	CHF 1.20
Mixed Grill-Gemüse	CHF 3.00

Aus der Pfanne / Portion Schöpfgericht

Bami oder Nasi Goreng vegetarisch	CHF 8.00
Bami oder Nasi Goreng mit Poulet	CHF 12.00
Zürcher Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Tagliatelle	CHF 18.00
Indisches Gemüsecurry mit Basmati-Reis	CHF 12.00
Gehacktes mit Hörnli	CHF 15.00
Pasta mit Gemüse-Bolognese	CHF 12.00
Zitronen-Ravioli	CHF 12.00
Pasta all'arrabbiata	CHF 12.00

Süsse Verführung / Stück oder Portion im Schälchen

Brönnti Crème mit Kirsch	CHF 1.00
Mini Muffins	CHF 0.80
Quark-Limonenmousse	CHF 1.00
Joghurtcrème mit Beerenkompott	CHF 1.00
Crème catalana	CHF 1.00
Toblerone-Schokoladenmousse	CHF 1.00
Blätterteigschnitte mit Früchten	CHF 1.20
Mini-Nuss-Schnecke	CHF 1.20
Petit Fours (4Stk./Person)	CHF 2.50

MENUVORSCHLÄGE

Saison-Menüs

Frühling: Mitte März bis Mitte Juni

Menu 1

Zweierlei vom Saibling
Tartar und gebraten mit Spargelsalat und Radisli-Dip

Kohlrabencremesuppe mit Morcheln und Zopf-Croûtons

Médaille vom Steinbutt
an Limonen-Estragon-Beurre blanc
und Pinot Grigio-Risotto mit Erbsen

Kalbsschnitzel in Kräuterpanade
Weisse und grüne Spargeln mit Hollandaise-Sauce
Blaue Kartoffeln

Erdbeer-Tartelette mit Vanilleeis

CHF 98.00

CHF 76.00 ohne 2. Vorspeise

MENUVORSCHLÄGE

Menu 2

Handgeklopftes Carpaccio vom Kalbsfilet mit Trüffel-Mayonnaise
Spinatsalat mit Parmesan

Spargelcremesuppe mit Kräuterseitlingen und Kefen

Zitronen-Ravioli
auf Tomatenrahmsauce

Australisches Lammkarree mit Bärlauchkruste
Schalotten-Malbec-Jus
Buntes Frühlingsgemüse
Neue Bratkartoffeln mit Rosmarin und Chorizo

Limoncello-Parfait mit Rhabarberkompott
und Erdbeercoulis

CHF 92.00
CHF 80.00 ohne 2. Vorspeise

MENUVORSCHLÄGE

Sommer: Mitte Juni bis Mitte September

Menu 3

Tartar vom Australischen Rindsfilet
mit Peperoni-Salsa und Limonen-Sauerrahm

Pinot Grigio-Cremesuppe mit Kräutern
und knuspriger Serrano-Schinken

Pavé vom Merluzza auf Erbsen-Risotto mit Minze
und Karottensauce mit Ingwer

Kalbsteak mit Pfifferlingen und Nektarinen
Portwein-Schalotten-Jus
Marktgemüse
Limonen-Tagliatelle

Dreierlei von der Himbeere
Parfait, Tiramisu und mariniert mit Zitronenmelisse

CHF 96.00

CHF 80.00 ohne 2. Vorspeise

MENUVORSCHLÄGE

Menu 4

Dreifarbiger Melonensalat mit Thai-Basilikum
an Zitronengras-Vinaigrette

Erbsen-Kokoscremesuppe mit Chicken-Saté

Riesencrevetten in Panko-Brösel gebacken
mit hausgemachtem Ingwer-Ketchup
Wok-Gemüse und neue Bratkartoffeln mit Raz el hanout

Kalbsfilet im Kräutermantel an Limonensauce
Grill-Gemüse
Pastasotto

Joghurt-Parfait mit Aprikosenkompott
und frischen Beeren

CHF 98.00

CHF 80.00 ohne 2. Vorspeise

MENUVORSCHLÄGE

Herbst: Mitte September bis Mitte Dezember

Menu 5

Wachtelbrüstchen auf Beluga-Linsensalat
und gebratener Chicorée

Asiatische Kürbiscremesuppe

Zanderfilet auf Riesling-Sauerkraut mit Dörr-Aprikosen
an Randensauce und Petersilienkartoffeln

Hirsch-Tournedos mit Steinpilzen und Speck
Gin-Wildrahmsauce
Rotkraut mit Maronen
Rosenkohl
Quark-Spätzli

Williams-Parfait mit Cranberries und Schokoladen-Crumble
an Preiselbeersauce

CHF 96.00

CHF 78.00 ohne 2. Vorspeise

MENUVORSCHLÄGE

Menu 6

Leicht angeräuchertes Hirsch-Carpaccio mit Trüffel-Mayonnaise
und herbstliches Salatbouquet

Wildrahmsuppe mit Whisky und Thymian-Croûtons

Saint-Pierre auf Steinpilz-Risotto
mit Chardonnay-Weissweinsauce und Lauchstroh

Rehrücken mit Grissini-Kräuterkruste
Rotwein-Jus
Rahmwirsing und Karotten-Trio
Kartoffel-Selleriepüree

Caramel-Mousse mit Heidelbeerkompott
und Haselnusseis

CHF 104.00

CHF 82.00 ohne 2. Vorspeise

MENUVORSCHLÄGE

Winter: Mitte Dezember bis Mitte März

Menu 7

Nüsslisalat mit Randen und Kräuterseitlingen
an Meerrettich-Vinaigrette und Zopf-Croûtons

Geflügelconsommé mit Flädli-Trio
und Liebstöckel-Klösschen

Seeteufel im Speckmantel an Salbeibutter
mit Zitronen-Ravioli und Limonensauce

Kalbsfilet-Tournedo an Morchelsauce
und in Barolo geschmorte Kalbskopfbäggli
Marktgemüse
Kartoffel-Lauch-Gratin

Mascaronemousse mit Grand-Marnier
an zweierlei Orangensaucen und Mandel-Crumble

CHF 98.00

CHF 80.00 ohne 2. Vorspeise

MENUVORSCHLÄGE

Menu 8

Carpaccio vom Tafelspitz

Schwarzwurzelcremesuppe mit Zopf-Croûtons

Saiblingsfilet mit Artischocken und Tomaten
Winter-Spinat und Kartoffelperlen

Iberico-Karreebraten mit Fenchelsamen und Salbei
Rioja-Rotweinjus
Marktgemüse
Paella-Reis

Mandarinen-Preiselbeer-Parfait
mit Portwein-Feigen und Schokoladen-Walnuss-Brownie

CHF 92.00

CHF 76.00 ohne 2. Vorspeise

MENUVORSCHLÄGE

Salate

Grüner Blattsalat	CHF 9.50
Gemischter Salat	CHF 11.00
Nüsslisalat mit Ei	CHF 12.00
Nüsslisalat mit Speck, Nüssen und Zopf-Croûtons	CHF 14.00
Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum an Balsamicovinaigrette mit Pinienkernen	CHF 17.00
Cesar`s Salad „Park-Hotel“ mit Avocado, Oliven, Parmesan und Knoblauchbrot	CHF 17.00
Blattsalate mit gebratenen Pilzen, Thymian-Croûtons und Parmesan-Chips	CHF 18.00

Suppen

Bouillon mit Flädli, Fideli und Gemüse	CHF 9.00
Consommé mit Crêperöllchen	CHF 10.00
Klare Ochsenchwanzsuppe mit Trüffel-Klösschen	CHF 12.00
Karottencremesuppe mit Ingwer und Erbsen-Minze-Pesto	CHF 10.00
Zitronengras-Kokossuppe mit Thai-Basilikum	CHF 10.00
Indische Geflügelcremesuppe mit roten Linsen	CHF 10.00
Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum	CHF 10.00
Steinpilzcremesuppe mit seiner Einlage und Zopf-Croûtons	CHF 12.00

MENUVORSCHLÄGE

Kalte Vorspeisen

Marinierte Cocktail-Crevetten an Orangen-Dill-Mayonnaise auf Ananas-Carpaccio	CHF 18.00
Tartar und Frischkäseröllchen vom Rauchlachs mit Gurkensalat und Meerrettichschaum	CHF 20.00
Hausgebeizter Salm an Fenchel-Orangensalat mit Pinienkernen und Orangen-Honig-Senfsauce mit Dill	CHF 20.00
Mexikanisches Avocado-Tartar mit Knusper-Crevetten und Mango-Passionsfrucht-Salsa	CHF 20.00
Thunfisch-Tartar „Thai-style“ mit buntem Gemüsesalat und Wasabi-Sauerrahm	CHF 22.00
Knusprig gebackenes Coquelet-Brüstli mit Kartoffelsalat und Salsa verde	CHF 17.00
Carpaccio vom Tafelspitz an Gemüse-Kräutervinaigrette und Salatbouquet	CHF 17.00
Handgeklopftes Rindsfilet-Carpaccio mit mediterranem Gemüse und Parmesan	CHF 24.00
Tartar vom Rindsfilet mit Peperoni-Salsa und Limonen-Sauerrahm	CHF 24.00
Vitello tonnato „Classic“ Rosa gebratener Kalbsrücken an Thunfischsauce	CHF 24.00

MENUVORSCHLÄGE

Warme Vorspeisen

Hausgemachte Kartoffelgnocchi an Salbeibutter mit Tomatencoulis	CHF 17.00
Blätterteig-Krapfen mit Pilzfüllung mit Selleriepüree und Estragonsauce mit Tomatenwürfel	CHF 18.00
Seeteufel-Tournedo mit Tomaten-Pastasotto und Rosmarin-Parmesanrahmsauce	CHF 22.00
Saint-Pierre mit Trüffel-Lauch und dreierlei Kartoffeln	CHF 26.00
Seezungenfilet auf Pak choi mit Ingwer an leichter Currysauce und Thai-Duftreis mit Sesam	CHF 26.00
Wachtelbrüstchen mit Pancetta auf Spinat-Risotto und Trüffeljus	CHF 22.00
Kalbs-Milken auf Rahmlauch mit gebratenen Kartoffelperlen und Portweinjus	CHF 22.00

MENUVORSCHLÄGE

Hauptgerichte

Fischgerichte

Jedes Fischgericht servieren wir mit Saisongemüse und eine Beilage nach Wahl:

Petersilienkartoffeln, Kartoffelstock, Buttereis,
Weisswein-Risotto, Safran-Risotto, Tagliatelle oder Pastasotto

Salmmédaillons vom Grill mit Lauch und Tomaten an Dill-Hollandaise Tellergericht	CHF 40.00 CHF 34.00
Zanderfilet mit Mandeln Tellergericht	CHF 42.00 CHF 36.00
Eglifilet im Bierteig gebacken, mit Tatar-Sauce Tellergericht	CHF 44.00 CHF 38.00
Saiblingsfilet auf Estragonrahmsauce mit gebratenen Champignons Tellergericht	CHF 42.00 CHF 36.00
Seeteufel-Tournedos mit Zitrus-Senfkruste an Chardonnay-Weissweinsauce Tellergericht	CHF 44.00 CHF 38.00
Médaillons vom Saint-Pierre mit Artischocken und Datteltomaten Tellergericht	CHF 50.00 CHF 44.00
Seezungenfilet mit Salbei und Pinienkernen Tellergericht	CHF 50.00 CHF 44.00

MENUVORSCHLÄGE

Fleischgerichte

Jedes Fleischgericht servieren wir mit Saisongemüse und eine Beilage nach Wahl:

Kartoffel-Kroketten, Pommes-frites, Kartoffelstock, Kartoffelgratin, Rösti, Bratkartoffeln
Butter-Reis, Weisswein-Risotto, Safran-Risotto, Tagliatelle, Pastasotto, Quark-Spätzli

Geflügel

Coq au Riesling Geschmorte Keule und Brust vom Schweizer Poulet an feiner Rieslingrahmsauce mit Champignons und Croûtons Erbsen und Karotten Tellergericht	CHF 36.00
Pouletbrüstchen vom Grill an Estragonrahmsauce mit Tomatenwürfel Tellergericht	CHF 40.00 CHF 34.00
Panierte Pouletbrüströllchen mit Taleggio-Käse und Spinat gefüllt Tomaten-Gemüsesauce Tellergericht	CHF 40.00 CHF 34.00
Chicken Red Curry Pouletgeschnetzeltes an roter Thai-Currysauce Wok-Gemüse und Basmati-Reis Tellergericht	CHF 38.00 CHF 32.00
Stubenkükenbrüstchen Wiener-Art mit Salsa verde Tellergericht	CHF 38.00 CHF 32.00
Saltimbocca vom Pouletbrüstchen Chianti-Rotweinjus Tellergericht ohne Nachservice	CHF 40.00 CHF 34.00

MENUVORSCHLÄGE

Schweinefleisch

Schweinschnitzel paniert Tellergericht	CHF 34.00 CHF 28.00
Schweinesteak mit Kräuterbutter Tellergericht	CHF 36.00 CHF 30.00
Schweinesteak an Pilzrahmsauce Tellergericht	CHF 38.00 CHF 32.00
Schweinscarrébraten nach Aargauer-Art Tellergericht	CHF 38.00 CHF 32.00
Schweinsfiletmédallions an Pommery-Senfsauce mit Estragon Tellergericht	CHF 44.00 CHF 38.00
Schweinsfilet am Stück gebraten an Morchelrahmsauce Tellergericht	CHF 46.00 CHF 40.00

Kalbfleisch

Kalbsvoressen Wiener-Art Tellergericht ohne Nachservice	CHF 35.00 CHF 29.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher-Art Tellergericht	CHF 40.00 CHF 34.00
Wiener Schnitzel Tellergericht	CHF 42.00 CHF 36.00
Kalbsgeschnetzeltes an Currysauce mit Champignons Wok-Gemüse und Basmati-Reis Tellergericht	CHF 40.00 CHF 34.00

MENUVORSCHLÄGE

Kalbscarrébraten an Rosmarinjus Tellergericht	CHF 52.00 CHF 42.00
Kalbscarrébraten an Morchelrahmsauce Tellergericht ohne Nachservice	CHF 54.00 CHF 44.00
Kalbsfilet am Stück gebraten an Limonensauce Tellergericht	CHF 54.00 CHF 44.00
Kalbsfilet-Tournedos mit Steinpilzkruste Whisky-Rahmsauce Tellergericht ohne Nachservie	CHF 56.00 CHF 46.00

Rindfleisch

Roastbeef mit Béarnaise-Sauce Tellergericht	CHF 48.00 CHF 40.00
Doppeltes US-Entrecôte an Kräuter-Knoblauch-Buttersauce mit Chili Tellergericht	CHF 52.00 CHF 44.00
Rindsfilet Stroganoff Tellergericht	CHF 50.00 CHF 42.00
Rindsfilet am Stück gebraten mit Béarnaise-Sauce und Schalotten-Rotweinjus Tellergericht	CHF 54.00 CHF 46.00
Rindsfilet-Tournedo mit Trüffel-Parmesan-Kruste Barolo-Rotweinjus Tellergericht	CHF 56.00 CHF 48.00

MENUVORSCHLÄGE

Lammfleisch

Lammragoût „Ras el Hanout“ mit nordafrikanischen Gewürzen Tajin-Gemüse und Cous-cous mit Pistazien und Granatapfelkerne Tellergericht	CHF 35.00 CHF 29.00
Lammkoteletten in Kräuterpanade Kräuterrahmsauce Tellergericht	CHF 46.00 CHF 40.00
Lammrücken-Médailles im Speckmantel mit Salbeibutter Portwein-Schalottenjus Tellergericht	CHF 46.00 CHF 40.00
Lammcarré mit Kräuter-Senfkruste und Rotweinjus Tellergericht	CHF 48.00 CHF 42.00

Vegetarisch

Steinpilz-Risotto mit Artischocken und Tomaten	CHF 30.00
Trüffel-Risotto mit Spinat	CHF 30.00
Gemüse-Lasagne mit Tomatencoulis und Basilikum-Pesto	CHF 26.00
Blätterteig-Pastetli mit Pilzrahmsauce und Marktgemüse	CHF 26.00
Spaghetti mit Gemüse-Bolognese Pinot-Grigio-Rahmsauce und Parmesan	CHF 26.00
Pasta mediterrane-Art mit Grill-Gemüse, zweierlei Tomaten, Oliven und Kräuter rassig abgeschmeckt	CHF 24.00

MENUVORSCHLÄGE

Italien-Dreierlei Safran-Risotto, gefüllte Pasta und Polenta auf Tomatenrahmsauce mit Basilikum	CHF 28.00
Malfatti (Quark-Gnocchi) an Salbeibutter auf Tomatencoulis	CHF 26.00
Tris di pasta auf Basilikumsauce und geschmorte Dattel-Tomaten	CHF 28.00
Käse-Spätzli mit Röst-Zwiebeln	CHF 24.00
Lauchkuchen an Gemüsesauce und Kartoffel-Selleriepüree	CHF 26.00
Blätterteig-Krapfen mit Feta-Käse-Spinatfüllung Gurken-Minze-Dip und Buntes Gemüse	CHF 26.00
Indisches Gemüsecurry mit Basmati-Reis	CHF 26.00
Rotes Thai-Gemüsecurry mit Fried-Rice	CHF 26.00

Käse

Käseteller mit 5 Sorten	CHF 12.00
Käseteller mit 8 Sorten	CHF 18.00

MENUVORSCHLÄGE

Desserts

Gemischtes Eis (2 Kugeln) mit Rahm	CHF 7.50
Karamel Köpflli mit Rahm und Früchten garniert	CHF 10.00
Exotischer Fruchtsalat	CHF 12.00
Zitronensorbet oder Mangosorbet mit	CHF 7.00
-Prosecco	CHF 11.50
-Vodka	CHF 12.50
-Gin	CHF 12.50
-Single Malt Whisky	CHF 16.00
Sorbet-Teller mit Früchten und Früchtesaucen	CHF 14.00
Tiramisu	CHF 12.00
Crema Catalana „Classic“ mit Orangensalat	CHF 14.00
Toblerone-Schokoladenmousse mit Tahiti-Vanillesauce	CHF 14.00
Limonen-Quarkmousse mit exotischem Früchtecoulis	CHF 14.00
Zitronengras-Panna cotta an Ananas-Salat mit Thai-Basilikum und Kokos-Sauce	CHF 14.00
Grand-Marnier-Eisssoufflé	CHF 14.00
Baumnuß-Parfait mit Rotwein-Birnen und Sauce von der Tonka-Bohne und Weinbrand Carlos 1	CHF 14.00
Pâtissier-Teller mit verschiedenen Köstlichkeiten	CHF 20.00
Dessertbuffet mit 8 verschiedenen Süßspeisen	CHF 26.00
Dessertbuffet mit 8 verschieden Süßspeisen und internationaler Käseplatte	CHF 32.00