

Menüvorschläge für Gruppen

Vorspeisen:

Gemischter Salat <i>Verschiedene Salate schön zusammengestellt</i>	8.50
„Wyber-Salat“ <i>Knackige Blattsalate und Nüssler mit Speck, Brotwürfeli und Ei</i>	8.50
Emmentaler Mostbröckli <i>Mit Melonenkugeln und Salatbouquet</i>	15.50
Gourmet-Teller <i>Verschiedene Leckerbissen mit Salatbouquet</i>	18.50
Lachsbrötchen mit Meerrettichschaum <i>Mit einem knackigen Salatbouquet garniert</i>	16.50
„Gourmet-Salat“ <i>Knackige Blattsalate und Nüssler mit frittierten Eglifilets und Champignons</i>	17.50
„Cäsar-Salat“ <i>Eisbergsalat mit Speck, Croutons, Sbrinz und Pouletbruststreifen</i>	15.50
Spargeln mit Rohschinken <i>Weisse und Grüne Spargeln mit feinem Rohschinken, Vinaigrette und Tartarsauce</i>	17.50

Suppen:

Bouillon mit Flädli	6.50
Consommé mit Sherry und Käsestängeli	7.50
Consommé Diablotins mit kleinen Käseschnittchen	7.50
Grosi's Fleischsuppe mit Siedfleisch- und Brotwürfeli	7.50
Kräuterschaumsüppchen mit Kresse, Kerbel und Bärlauch	7.50
„Trueber Wy-Süpli“ mit kleinen Gemüsewürfelchen	8.50
Apfel-Seleriesüppchen mit einem Rohschinken-Grissini	8.50
Spargelcrème-Suppe mit Rauchlachsstreifen	8.50

Hauptgänge:

inkl. Nachservice

Emmentaler Zwetschgenbraten	28.50
<i>Saftiger Schweinsbraten mit Dörrzwetschgen, Apfel mit Preiselbeeren Hausgemachte Kartoffelkroketten, schöne Gemüse garnitur</i>	
Schweinsrahmschnitzel „Hirschen-Art“	27.50
<i>An feiner Rahmsauce, garniert mit Ananas und Rahm Nüdeli in Butter oder Pommes frites, schöne Gemüse garnitur</i>	
Schweins-Cordon-Bleu „Wachthubel“	29.50
<i>Gefüllt mit Hagu-Hans Käse und Hamme, Apfel mit Preiselbeeren, Pommes frites, schöne Gemüse garnitur</i>	
Schweinsfilets „Förster-Art“	32.50
<i>An feiner Waldpilz-Rahmsauce Apfel mit Preiselbeeren Röstikroketten, schöne Gemüse garnitur</i>	
Trueber Gschnätzlets“	32.50
<i>Rinds-, Schweins- und Kalbfleisch an Rahmsauce mit Eierschwämmchen Apfel mit Preiselbeeren, Röstigaletten, schöne Gemüse garnitur</i>	
Lammrückenfilet „Provençale“	36.50
<i>Mit rassiger Senf-Kräuterkruste, Apfel mit Preiselbeeren Hausgemachter Kartoffelgratin, schöne Gemüse garnitur</i>	
„Rämisgummer Rindsrügge“	38.50
<i>Entrecôte am Stück rosagebraten, Béarnaise-Sauce und Kräuterbutter Apfel mit Preiselbeeren, Pommes frites, schöne Gemüse garnitur</i>	
Entrecôte „Madagaskar“	38.50
<i>An feiner Cognac-Rahmsauce mit grünem Pfeffer Apfel mit Preiselbeeren, Reis in Butter, schöne Gemüse garnitur</i>	
Kalb carrée-Braten und Roastbeef	40.50
<i>Mit Béarnaise und Morchelsauce, Apfel mit Preiselbeeren Hausgemachter Kartoffelgratin, schöne Gemüse garnitur</i>	
Les trois filets „Rôtisseur“	45.50
<i>Kalbs-, Schweins- und Rindsfilet mit Béarnaise und Morchelsauce, Apfel mit Preiselbeeren, Hausgemachte Kartoffelkroketten, schöne Gemüse garnitur</i>	
Zanderfilets „Meunière“	35.50
<i>In Butter gebratene Zanderfilets Serviert mit Tartarsauce, Salzkartoffeln, schöne Gemüse garnitur</i>	

Dessert:

Dessert-Buffer *12.50*
Frischer Fruchtsalat, gebrannte Crème, „Merängge u Nidle“, Schokoladen-Mousse, Tiramisu, verschiedene Glacen und Sorbets, Panna-Cotta mit Waldbeeren, Eistorte

* * * * *

<i>Eiskaffee mit Rahm</i>	<i>7.50</i>
<i>Coup Danmark</i>	<i>7.50</i>
<i>Gebrannte Crème mit Vanilleglace</i>	<i>7.50</i>
<i>Emmentaler Meringue mit Glace und Rahm</i>	<i>7.50</i>
<i>Zwetschgen-Sorbet mit „Chnächtebalsam“</i>	<i>7.50</i>
<i>Aprikosen-Sorbet mit Abricotine</i>	<i>7.50</i>
<i>Zitronen Sorbet mit Vodka</i>	<i>7.50</i>
<i>Warme Waldbeeren mit Vanilleglace</i>	<i>7.50</i>
<i>Kleiner Früchtecoup mit Glace</i>	<i>7.50</i>
<i>Cassata mit Rahm</i>	<i>7.50</i>