



## Menüvorschläge für Gruppen

### Vorspeisen:

<b>Gemischter Salat</b> <i>Verschiedene Salate schön zusammengestellt</i>	9.50
<b>Blattsalat „Bauern-Art“</b> <i>Knackige Blattsalate mit Speck, Brotwürfeli und Ei</i>	9.50
<b>Emmentaler Mostbröckli</b> <i>Mit Melonenkugeln und Salatbouquet</i>	16.50
<b>Gourmet-Teller</b> <i>Verschiedene Leckerbissen mit Salatbouquet</i>	20.50
<b>Lachsbrötchen mit Meerrettichschaum</b> <i>Mit einem knackigen Salatbouquet garniert</i>	18.50
<b>„Gourmet-Salat“</b> <i>Knackige Blattsalate und Nüssler mit frittierten Eglifilets und Champignons</i>	19.50
<b>„Cäsar-Salat“</b> <i>Eisbergsalat mit Speck, Croutons, Sbrinz und Pouletbruststreifen</i>	17.50
<b>Spargeln mit Rohschinken</b> <i>Weisse und Grüne Spargeln mit feinem Rohschinken, Vinaigrette und Tartarsauce</i>	19.50

### Suppen:

<b>Bouillon mit Flädli</b>	7.50
<b>Consommé mit Sherry und Käsestängeli</b>	8.50
<b>Consommé Diablotins mit kleinen Käseschnittchen</b>	8.50
<b>Grosi's Fleischsuppe mit Siedfleisch- und Brotwürfeli</b>	8.50
<b>Kräuterschaumsüppchen mit Kresse, Kerbel und Bärlauch</b>	8.50
<b>„Hirschen-Wy-Süpli“ mit kleinen Gemüsewürfelchen</b>	9.50
<b>Apfel-Seleriesüppchen mit einem Rohschinken-Grissini</b>	9.50
<b>Spargelcrème-Suppe mit Rauchlachsstreifen</b>	9.50

## **Hauptgänge:**

*inkl. Nachservice*

<b>Emmentaler Zwetschgenbraten</b>	29.50
<i>Saftiger Schweinsbraten mit Dörrzwetschgen, an feinem Kräuterjus Hausgemachter Kartoffelgratin, schöne Gemüse garnitur</i>	
<b>Schweinsrahmschnitzel „Hirschen-Art“</b>	28.50
<i>An feiner Rahmsauce, garniert mit Ananas und Rahm Nüdeli in Butter oder Pommes frites, schöne Gemüse garnitur</i>	
<b>Schweins-Cordon-Bleu „Wachthubel“</b>	36.50
<i>Gefüllt mit Berg-Raclettekäse und Hamme, Pommes frites, schöne Gemüse garnitur</i>	
<b>Schweinsfilets „Förster-Art“</b>	36.50
<i>An feiner Waldpilz-Rahmsauce Röstikrokette n, schöne Gemüse garnitur</i>	
<b>Trueber Gschnätzlets“</b>	36.50
<i>Rinds-, Schweins- und Kalbfleisch an Rahmsauce mit Eierschwämmchen Röstigalette n, schöne Gemüse garnitur</i>	
<b>Lammrückenfilet „Provençale“</b>	42.50
<i>Mit rassiger Senf-Kräuterkruste und Provençalsauce Hausgemachter Kartoffelgratin, schöne Gemüse garnitur</i>	
<b>Kalbsrahmschnitzel</b>	42.50
<i>Kalbsschnitzel an Rahmsauce, Ananas, Nüdeli in Butter, schöne Gemüse garnitur</i>	
<b>Entrecôte Double</b>	44.50
<i>Doppeltes Rindsentrecôte mit Béarnaise-Sauce und Kräuterbutter Pommes frites, schöne Gemüse garnitur</i>	
<b>Entrecôte „Madagaskar“</b>	45.50
<i>An feiner Cognac-Rahmsauce mit grünem Pfeffer Reis in Butter, schöne Gemüse garnitur</i>	
<b>Kalbsbraten und Roastbeef</b>	49.50
<i>Mit Béarnaise und Morchelsauce Hausgemachter Kartoffelgratin, schöne Gemüse garnitur</i>	
<b>Les trois filets „Rôtisseur“</b>	56.50
<i>Kalbs-, Schweins- und Rindsfilet mit Béarnaise und Morchelsauce, Hausgemachte Kartoffelkrokette n, schöne Gemüse garnitur</i>	
<b>Zanderfilets „Meunière“</b>	37.50
<i>In Butter gebratene Zanderfilets Serviert mit Tartarsauce, Salzkartoffeln, schöne Gemüse garnitur</i>	

## **Hauptgänge Vegi:**

*inkl. Nachservice*

<b><i>Frittierter Waadtländer-Tomme</i></b> <i>Garniert mit viel verschiedenen Salaten</i>	24.50
<b><i>Röstitaschen mit Feta und Spinat</i></b> <i>Mit reichhaltiger Gemüse garnitur</i>	24.50
<b><i>Auberginen Piccata</i></b> <i>Mit Tomatenspaghetti und schöner Gemüse garnitur</i>	26.50

## **Dessert:**

<b><i>Dessert-Buffer</i></b>	15.50
<i>Frischer Fruchtsalat, gebrannte Crème, „Merängge u Nidle“, Schokoladen-Mousse, Tiramisu, verschiedene Glacen und Sorbets, Panna-Cotta mit Waldbeeren, Eistorte</i>	

\* \* \* \* \*

<i>Eiskaffee mit Rahm</i>	9.50
<i>Coup Danmark</i>	9.50
<i>Gebrannte Crème mit Vanilleglace</i>	9.50
<i>Emmentaler Meringue mit Glace und Rahm</i>	9.50
<i>Zwetschgen-Sorbet mit „Chnächtebalsam“</i>	9.50
<i>Aprikosen-Sorbet mit Abricotine</i>	9.50
<i>Zitronen Sorbet mit Vodka</i>	9.50
<i>Warme Waldbeeren mit Vanilleglace</i>	9.50
<i>Kleiner Früchtecoup mit Glace</i>	9.50
<i>Cassata mit Rahm</i>	9.50