



Menüvorschläge für Gruppen Frühling 2025

Vorspeisen:

Gemischter Salat <i>Verschiedene Salate schön zusammengestellt</i>	10.50
Blattsalat „Bauern-Art“ <i>Knackige Blattsalate mit Speck, Brotwürfeli und Ei</i>	10.50
Emmentaler Mostbröckli <i>Mit Melonenkugeln und Salatbouquet</i>	16.50
Gourmet-Teller <i>Verschiedene Leckerbissen mit Salatbouquet</i>	20.50
Lachsbrötchen mit Meerrettichschaum <i>Mit einem knackigen Salatbouquet garniert</i>	18.50
„Gourmet-Salat“ <i>Knackige Blattsalate und Nüssler mit frittierten Eglifilets und Champignons</i>	19.50
„Cäsar-Salat“ <i>Eisbergsalat mit Speck, Croutons, Sbrinz und Pouletbruststreifen</i>	17.50
Spargeln mit Rohschinken <i>Weisse und Grüne Spargeln mit feinem Rohschinken, Vinaigrette und Tartarsauce</i>	20.50

Suppen:

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

Hauptgänge:

inkl. Nachservice

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

Hauptgänge Vegi:

inkl. Nachservice

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

Dessert:

<i>Dessert-Buffer</i>	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