

MENUVORSCHLÄGE

FÜR ANLÄSSE AB MINDESTENS 10 PERSONEN,
DIE DASSELBE ESSEN.

BITTE BEACHTEN SIE, DASS FÜR MINDESTENS 10 PERSONEN
DASSELBE GERICHT BESTELLT WERDEN MUSS.

FALLS SIE GERNE MEHRERE MENUS ZUR AUSWAHL HABEN UND DIE
MINDESTZAHL NICHT ERREICHEN, STEHT IHNEN UNSERE
SPEISEKARTE ZUR AUSWAHL ZUR VERFÜGUNG.

BEACHTEN SIE BITTE ZUDEM, DASS ALLE UNTEN AUFGEFÜHRTEN
GERICHTE NUR NACH ABSPRACHE PROBEGEGESSEN WERDEN
KÖNNEN. DIESE GERICHTE WERDEN SPEZIELL FÜR SIE EINGEKauft
UND AUS DIESEM GRUND HABEN WIR DIE GERICHTE NICHT IM HAUSE.

DIE 2 TAGE VOR DEM ANLASS ANGEGEBENE PERSONENZahl WIRD
DEFINITIV VERRECHNET.

WIR DANKEN IHNEN GANZ HERZLICH FÜR IHR VERSTÄNDNIS

UND FREUEN UNS HEUTE SCHON DARAUF, SIE UND IHRE GÄSTE
KULINARISCH VERWÖHNEN ZU DÜRFEN

IHRE FAMILIE THOMA

MENUS ALL INKLUSIV

SIND SIE AN EIN BUDGET GEBUNDEN ODER HABEN SIE KONKRETE VORSTELLUNGEN?

SEHR GERNE KREIEREN WIR FÜR SIE ODER MIT IHNEN IHR WUNSCHPAKET.

WIR BIETEN INDIVIDUELLE À DISCRETION GETRÄNKEPAKETE AN

VORSPEISEN

SALATE

KOPFSALATHERZ / NÜSSLISALAT (JE NACH SAISON)

MIT SPECK, EI UND BROTCRÔUTONS FR. 14.00

WHITE HOUSE SALAT

GEZUPFTER BLATTSALAT

MIT GURKEN, TOMATEN, KAROTTEN UND NÜSSEN

AN HAUSGEMACHTEM ACETO BALSAMICO FR. 12.00

SUPPEN

ALLE SUPPEN SIND HAUSGEMACHT

TOMATENCRÈMESUPPE

MIT FRISCHEM BASILIKUM

FR. 13.00

FRICKTALER RÜEBLISUPPE

FR. 12.00

SÜSSKARTOFFELRAHMSUPPE

MIT CURRY PARFÜMIERTEM RAHMHÄUBCHEN

FR. 13.00

KARTOFFELCRÈMESUPPE

MIT BÜNDNERFLEISCHHEU

FR. 13.00

MAISCRÈMESUPPE

MIT POP CORN

FR. 13.00

KALTE VORSPEISEN

RINDSFILETCARPACCIO

MIT RUCCOLA UND PARMESAN

FR. 24.00

WARME VORSPEISEN

SPAGHETTI DIE PARMA

AN WUNDERBARER RAHMSAUCE

MIT ROHSCHINKENSTREIFEN

FR. 21.00

HERZRAVIOLI

GEFÜLLT MIT RICOTTA

AN HAUSGEMACHTER TOMATENSAUCE

FR. 21.00

TESSINER WEISSWEINRISOTTO

MIT FRISCHEN PILZEN

FR. 21.00

FISCHVORSPEISEN

RIESENCREVETTEN GEBRATEN
MIT FRISCHEM KNOBLAUCH, ANANASSTÜCKEN
UND REIS SERVIERT FR. 25.00

CREVETTENCOCKTAIL
AN CALYPSOSAUCHE FR. 21.00

SALMFILETTRANCHE POCHIERT
AUF GEMÜSEJULIENNE
AN SAUCE HOLLANDAISE FR. 25.00

HAUPTGÄNGE

VEGETARISCH

FRISCHEIERSPAGHETTI AN TRÜFFELRAHMSAUCE FR. 35.00

GEMÜSERATATOUILLE MIT FRISCHEN KRÄUTERN
UND POLENTA SERVIERT FR. 33.00

GEMÜSEKÖRBCHEN
MIT KLEINEM GEMÜSE
AN SAUCE BÉCHAMEL FR. 34.00

FÜR UNSERE VEGETARISCHEN GÄSTE KREIEREN WIR JEWEILS SAISONALE
GERICHTE.
BITTE LASSEN SIE SICH BERATEN.

SCHWEINEFLEISCH

SCHWEINSBRATEN VOM NIERSTÜCK
AN ROSMARINJUS
KARTOFFELSTOCK
RÜEBLIGEMÜSE FR. 37.–

SCHWEINSGESCHNETZELTES
AN PILZRAHMSAUCE
MIT BUTTERNÜDELI
UND GEMÜSEBEILAGE FR. 36.–

SCHWEINSCARRÉEBRATEN
AN RASSIGER SENFRAHMSAUCE
POMMES FRITES
SAISONGEMÜSE FR. 37.–

SCHWEINSFILET AM STÜCK GEBRATEN
AN CALVADOSRAHMSAUCE
HAUSGEMACHTE SPÄTZLE
SAISONGEMÜSE FR. 47.–

POULET

POULETGESCHNETZELTES
AN PFEFFERRAHMSAUCE
MIT BUTTERTEIGWAREN
UND EINEM TAGESGEMÜSE FR. 30.–

POULETBRUSTPICCATA
AN TOMATENSAUCE
MIT BUTTERSPAGHETTI SERVIERT FR. 31.–

MAISPOULARDENBRÜSTCHEN
AN ROSA PFEFFERSAUCE
REIS MAISON
GEMÜSEGARNITUR FR. 35.–

FISCH

POCHIERTES LACHSFILET
MIT SAUCE HOLLANDAISE
AUF GEMÜSEJULIENNE
MIT REIS SERVIERT FR. 38.–

KALB

SAFTIGER KALBSSCHULTERBRATEN
AN ROSMARINJUS
BUTTERNÜDELI FR. 41.–

KALBSHOHRÜCKEN
AN CHAMPIGNONRAHMSAUCE
KARTOFFELCROQUETTES FR. 44.–

ZARTES KALBSTEAK AUF DEN PUNKT GEBRATEN
AN FEINER PILZRAHMSAUCE
BUTTERNÜDELI FR. 51.–

KALBSFILET AM STÜCK GEBRATEN
AN COGNACRAHMSAUCE
WILLIAMSKARTOFFELN UND JUNGES GEMÜSE FR. 57.–

RINDFLEISCH

RINDSFILETGOULASCH STROGANOFF
MIT REIS MAISON

FR. 49.-

RINDSFILETMÉDAILLON
AN EINER PFEFFERRAHMSAUCE
MIT KARTOFFELCROQUETTES

FR. 52.-

RINDSFILETHERZ
MIT 24 KARÄTIGEM GOLD ÜBERBACKEN
POMMES ALLUMETTES

FR. 52.-

US ROASTBEEF AM STÜCK GEBRATEN
MIT SAUCE BEARNAISE
KARTOFFELCROQUETTES

FR. 52.-

GEMÜSEBEILAGE

FR. 5.-

NACHSCHLAG

ALLE UNSERE GERICHTE SIND TELLERSERVICE UND ES GIBT KEINEN NACHSCHLAG.
SEHR GERNE KÖNNEN SIE GEGEN EINEN AUFPREIS AUCH EINE ZWEITE BEILAGE
AUSWÄHLEN.
DER PREIS FÜR EINEN ALLFÄLLIGEN NACHSCHLAG WIRD INDIVIDUELL BESPROCHEN.

DESSERTS

DESSERTTRILOGIE MIT MOUSSE AU CHOCOLAT, CRÉME CARAMEL UND PARFAITGLACE MIT ZUCKERWATTE GARNIERT	FR. 17.–
KLEINER COUPE DÄNEMARK MIT SCHOGGISAUCE	FR. 13.–
KLEINER FRUCHTSALAT MIT VANILLEGLACÉ	FR. 14.–
MOUSSE AU CHOCOLAT BLACK AND WHITE	FR. 15.–
HAUSGEMACHTES PANNA COTTA MIT FRÜCHTEN GARNIERT	FR. 14.–
ANANASCARPACCIO MIT SORBETGLACÉ	FR. 15.–
HAUSGEMACHTES PARFAITGLACÉ MIT FRÜCHTEN GARNIERT	FR. 15.–
LAUWARME APFELSCHNITTE MIT VANILLEGLACÉ	FR. 15.–
HOCHZEITSTORTENSERVICE	FR. 5.–
KÄSE KLEINER KÄSETELLER VOM UND FÜR GENIESSER	FR. 21.–
HAUSGEMACHTER TRÜFFELBRIE	FR. 22.–