

## Menüvorschläge 2020

Bitte beachten Sie, dass wir aus serviertechnischen Gründen bei Ihrem Bankett ein einheitliches Menü servieren. Ausnahmen sind Vegetarische Menüs. Die aufgeführten Menüs servieren wir ab 10 Personen. Für Kinder überreichen wir gerne die Kinderkarte. Unsere Menüs sind Vorschläge. Sie können auch einzelne Gänge unter Vorbehalt des Preises, je nach Lust und Laune kombinieren und austauschen. Falls Sie eigene Ideen haben, lassen Sie uns diese doch wissen! Gerne beraten wir Sie auch persönlich bei uns im Restaurant. Wir bitten Sie uns 2 Wochen vor dem Anlass Ihren Menüwunsch mitzuteilen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch...so richtig herzlich !

Ihre Familie Aeschlimann mit Team.

### Inhalt:

- S.2 Aperitif und Tapas
- S.3 Kalte Vorspeisen
- S.3 Suppen
- S.4 Salate
- S.4 Warme Vorspeisen und Kombinationen
- S.5 Fischgerichte
- S.5 Vegetarische Gerichte
- S.6 Hauptgänge Beliebttes und Bekanntes
- S.7 Hauptgänge Hausspezialitäten
- S.8 Dessert
- S.9 Bestellformular

## Apéritif und Tapas Vorschläge

Je nach Menü und Zeit empfehlen wir Ihnen 3 bis 6 Komponenten pro Person

<b>Crostini</b> Belegte Parisettescheiben mit	Lachstartar Getrockneter Tomate und Mozzarella Hüttenkäse	pro Stück	SFr.	2.50
<b>Knusper Won-Ton mit:</b> mit einem passenden Dip	Reh-Füllung Pilz-Füllung Gemüse-Füllung Lachs-Füllung	pro Stück	SFr.	2.00
<b>Wildtrockenfleisch</b> Reh,- Wildschwein- und Hirsch- Trockenfleisch aus eigener Produktion			SFr.	9.80
<b>Asia Krevetten in kleinen Schälchen serviert</b> auf pikantem Asiasalat mit marinierter Krevette		pro Stück	SFr.	3.50
<b>Mini Frühlingsrollen (vegetarisch)</b> auf feinem Keimlingsalat		pro Stück	SFr.	2.50
<b>"Müsliblätter"</b> fritierte Salbeiblätter im Bierteig		pro Port	SFr.	5.00
<b>Wild-Würstli</b> mit Kürbis-Ketchup		pro Stück	SFr.	9.80
<b>Mini Canapée</b> Rindstartar Räucherforellen - Mousse		pro Stück	SFr.	2.50
<b>Pikante Fleischkugeln</b> mit Oliven präsentieren wir Ihnen als Aperolgel		pro Stück	SFr.	2.50
<b>Crêpesrolle</b> gefüllt mit Rauchlachs gefüllt mit Thunfisch		pro Stück	SFr.	1.50
<b>Blätterteiggebäck</b> Schinkengipfeli Mini- Chäschüechli Mini- Lauchchüechli		pro Stück pro Stück pro Stück	SFr. SFr. SFr.	3.50 4.00 4.00
<b>Shot</b> als kleine Erfrischung im Glas	Mango- Joghurt Ananas - Pfefferminz Zitronengras - Chili	pro Stück	SFr.	2.50

## Kalte Vorspeisen

<b>Geräuchertes Forellenfilet</b> lauwarm serviert mit Toast, Meerrettich und Salatbouquet		pro Person	SFr. 19.50
<b>Hausmarinierter Saibling</b> mit Apfel-Ingwer-Salat und Toast		pro Person	SFr. 21.50
<b>Wildtrockenfleisch mit einem Saison- Sorbet</b> Hauchdünn geschnittenes Reh,- Wildschwein- und Hirsch- Trockenfleisch		pro Person	SFr. 14.50
<b>Entenleber Terrine "Martin"</b> mit Quitten dazu Rosmarin Buchteln		pro Person	SFr. 26.50
<b>Tartar</b> serviert mit Toast und Salatbouquet nach Wahl	Rind mit Cognac Kalb mit Wasabi Tomaten-Tofu	pro Person	SFr. 23.50
<b>Carpaccio</b> serviert auf Keimlingen nach Wahl	leicht geräuchertes Rehfleisch mit Nussöl und Apfel- Aceto Kalbfleisch mit Sesamöl und Limetten Rindfleisch mit Olivenöl und Balsamico	pro Person	SFr. 18.50

Beachten Sie unser jeweiliges Saison- Angebot: Zum Beispiel Melonen, Spargeln, etc.

## Suppen

<b>Saison- Gemüsecrèmesuppen</b> zum Beispiel	Spargel, Kresse, Bärlauch Tomaten, Auberginen, Gurken Kürbis, Lauch, Randen, Topinambur, Steinpilz, Kartoffel	pro Person	SFr. 11.50
<b>Hausgemachte Kraftbrühe</b>	mit Gemüsestreifen Flädli Mark	pro Person	SFr. 9.90
<b>Knoblauch- Crèmesuppe, unsere Spezialität</b>		pro Person	SFr. 9.90
<b>Zitronengras- Kokos- Capuccino</b>		pro Person	SFr. 12.50
<b>Spezialsuppen</b> zum Beispiel	Gurken- Safransuppe mit La Curry-Suppe mit Krevette Hummer-Bisque	pro Person pro Person pro Person	SFr. 15.50 SFr. 15.50 SFr. 16.50

### Salate

<b>Grüner Salat</b>	pro Person	SFr.	8.00
<b>Gemischter Blattsalat</b>	pro Person	SFr.	9.80
<b>Gemischter Salat</b>	pro Person	SFr.	12.50
<b>Gemischter Salat klein</b>	pro Person	SFr.	9.50

### Saison- Salate

<b>Nüsslisalat mit Ei</b>	pro Person	SFr.	12.80
<b>Nüsslisalat mit Speck und Crôutons</b>	pro Person	SFr.	15.50
<b>Nüsslisalat mit Lachsstreifen</b>	pro Person	SFr.	18.50
<b>Tomatensalat mit Basilikum</b>	pro Person	SFr.	11.00
<b>Tomatensalat mit Basilikum und Mozzarella</b>	pro Person	SFr.	14.50
<b>Blattsalat mit Pilzen</b>	pro Person	SFr.	15.50
<b>Blattsalat mit knusperigen Forellensstreifen</b>	pro Person	SFr.	18.50
<b>Blattsalat mit fein gehobeltem Wildtrockenfleisch</b>	pro Person	SFr.	16.00
<b>Mini Salat mit Wildtrockenfleisch im Glas</b>	pro Person	SFr.	8.80

### Warme Vorspeisen

<b>Kalbs- Milken auf Toast mit Sauce Hollandaise</b>	pro Person	SFr.	19.00
<b>Hausgemachte Ravioloni</b> zum Beispiel	Orangen- Chilifüllung Kalbfleisch Getrocknete Tomaten-Frischkäse Trüffel (Saison)	pro Person	SFr. 21.50
<b>Kalbfleisch- Morchel- Ravioloni</b> mit Morchelrahmsauce		pro. Person	SFr. 14.50
<b>Jakobsmuschel mit Wildschwein- Speck</b> auf Süsskartoffel-Moussline		pro Person	SFr. 23.50
<b>Kalbschopf-Bäggli "Süessmost"</b> in Apfelmort geschmort mit glasierten Äpfeln		pro Person	SFr. 19.50

### Vorspeisen- Variationen

<b>Variation 1</b>	Saisonale Suppe, Sprossen Salat Fischknusperli, Saison- Ravioloni	pro Person	SFr. 21.90
<b>Variation 2</b>	Safran- Süppchen Sprossen Salat Kalbfleisch Carpaccio Saison- Ravioli	pro Person	SFr. 24.50
<b>Variation 3</b>	Hausmarinierter Saibling Sprossen Salat Entenleber Terrine und ein Saisonales Sorbet	pro Person	SFr. 28.00

Andere Variationen sind nach Absprache möglich, wir beraten Sie gerne!

### Fischgerichte

<b>Saiblingsfilet mit Mandeln</b> Salzkartoffeln	als Vorspeise als Hauptgericht	SFr. 21.00 SFr. 48.50
<b>Saiblingsfilet nach Römischer Art</b> mit Rohschinken und Salbei Safran- Risotto	als Vorspeise als Hauptgericht	SFr. 21.50 SFr. 49.50
<b>Zanderfilet vom Grill</b> mit Zitronen- Pfefferbutter Salzkartoffeln	als Vorspeise als Hauptgericht	SFr. 22.00 SFr. 54.50
<b>Zander-Filet mit einer Saisonaler Kruste</b> Rosmarin-Laugen-Galetten	als Vorspeise als Hauptgericht	SFr. 25.00 SFr. 54.50

Meerfische und Krevetten auf Anfrage,  
gerne stellen wir Ihnen etwas Spezielles zusammen.

### Vegetarische Gerichte

<b>Kichererbsen-Dal</b> Asiatischer Kichererbsen- Eintopf mit Falafel und Asia- Salat dazu roter Curry- Schaum	SFr. 31.00
<b>Gärtnerinnen Teller</b> Ein Traum für alle Gemüsefans. Mind. 15 verschiedene Gemüse je nach Saison, alle mit Liebe zubereitet. Gedünstete Waldpilze gehören dazu.	SFr. 35.00
<b>Pilz- Ragout in Rahmsauce</b> Gemüsebouquet Tagliatelle	SFr. 32.50
<b>Paneer (Brat- Frischkäse) mit Morchelsauce</b> Garniert mit viel Gemüse und Butter Nudeln	SFr. 37.50

Bei Bankette empfehlen wir in der Regel die Gerichte der Vegetarier  
dem übrigen Menü anzugleichen. Z.B. Fleischgericht mit Paneer ersetzen  
und die gleichen Saucen und Beilagen zu servieren wie die übrigen Teilnehmer.

### Hauptgerichte- Beliebtes und Bekanntes

<b>Champignons- Rahmschnitzel</b>	mit Schweinefleisch	Tellergericht	SFr. 27.50
Gemüse garnitur		mit Nachservice	SFr. 33.50
Butter Nudeln			
	mit Kalbfleisch	Tellergericht	SFr. 38.50
		mit Nachservice	SFr. 44.00
Gleiches Gericht mit Morchelrahmsauce		zusätzlich	SFr. 2.50
<b>Am Stück gebratenes Filet "Calvados"</b>		Tellergericht	SFr. 37.50
Gemüse garnitur	mit Schweinef	mit Nachservice	SFr. 42.50
Spätzli			
	mit Kalbsfilet	Tellergericht	SFr. 55.50
		mit Nachservice	SFr. 59.50
Gleiches Gericht mit Baumnuss- Sherrysauce			gleicher Preis
Gleiches Gericht mit Steinpilzrahmsauce		zusätzlich	SFr. 1.50
<b>Rosmarin- Braten vom Hals</b>	mit Schweinefleisch	Tellergericht	SFr. 26.50
Gemüse garnitur		mit Nachservice	SFr. 30.50
Kartoffel- Gratin			
<b>mit Kalbsschulter</b>		Tellergericht	SFr. 32.50
		mit Nachservice	SFr. 39.50
<b>Piccata "Romana"</b>	mit Schweinefleisch	Tellergericht	SFr. 25.50
Gefüllte Tomate Florentiner Art		mit Nachservice	SFr. 31.50
Safran- Risotto			
	mit Kalbfleisch	Tellergericht	SFr. 32.50
		mit Nachservice	SFr. 38.50
<b>Steak mit Kräuterbutter</b>	mit Schweinefleisch	Tellergericht	SFr. 27.00
Gemüse garnitur			
Pommes frites			
	mit Kalbfleisch	Tellergericht	SFr. 45.00
<b>Steak mit Saisonpilzen</b>	mit Schweinefleisch	Tellergericht	SFr. 28.00
Gemüse garnitur			
Butter Nudeln			
	mit Kalbfleisch	Tellergericht	SFr. 47.00
Gleiches Gericht mit Morchelsauce		zusätzlich	SFr. 2.50
<b>Rindsschmorbraten Burgunder Art</b>		Tellergericht	SFr. 31.50
Gemüse garnitur		mit Nachservice	SFr. 26.50
Kartoffelstock			
<b>Rindsfiletgulasch "Stroganoff"</b>		Tellergericht	SFr. 44.50
Kleines Gemüsebouquet		mit Nachservice	SFr. 49.50
Pilaw- Reis			

## Hauptgerichte - Hausspezialitäten

**Rindsfilet am Stück gebraten Sauce Bearnaise** Tellergericht SFr. 55.50  
Gemüse garnitur mit Nachservice SFr. 59.50  
Kartoffel-Gratin

**Wildschweinbraten** Tellergericht SFr. 38.50  
Gemüse garnitur mit Nachservice SFr. 33.50  
Kartoffelstock

**Kalb oder Schwein im Rohschinken- Mantel** Schwein Tellergericht SFr. 38.50  
Kräuter- Jus mit getrockneten Tomaten mit Nachservice SFr. 43.50  
Gemüse garnitur  
Rosmarin- Laugen- Galetten mit Kalbfleisch Tellergericht SFr. 45.50  
mit Nachservice SFr. 52.50

**Kalbs- Hackbraten Sophie**  
mit Morchelsauce Tellergericht SFr. 39.00  
Gemüse garnitur mit Nachservice SFr. 44.50  
Spätzli

**Reh- oder Hirschrückenfilet** Tellergericht SFr. 54.50  
auf Selleriepüree, Portweinjus mit Nachservice SFr. 59.50  
Gemüsebouquet  
gefüllte Rucherkartoffel Kreation

**Kräuter Pouletbrust**  
in leichter Kräuter- Rahm- Sauce Tellergericht SFr. 39.50  
Gemüse garnitur  
Rosmarin- Laugen- Galetten

**Siedfleisch vom Hochlandrind** Tellergericht SFr. 29.50  
mit Markbein, Dörrbohnen oder Bouillon- Gemüse  
Salzkartoffeln

**Drei Filet à la mode du Chef**  
Kalbsfilet mit Morchelsauce  
Gemüsebouquet  
Butter Nudeln

**Drei Filet à la mode du Junior Chef**  
Kalbsfilet mit Polenta-Schaum  
auf Pilzen  
mit Gemüse aus garniert

Rindsfilet Sauce Bearnaise  
Gemüsebouquet  
Rosmarin-Laugen Galetten

Rindsfilet  
mit Süsskartoffelpüree  
und Gewürz-Ananas

Schweinsfilet in Orangensauce  
Gemüsebouquet  
Pilaw- Reis

Schweinsfilet mit getrockneten Tomaten Jus  
mit Mini Ratatouille  
Rosmarin- Laugen - Galetten

wird in drei Gängen serviert SFr. 65.50

Gerne setzen wir auch Ihre Wünsche und Anregungen in die Tat um.  
Zögern Sie nicht wir nehmen gerne die Herausforderung an!

## Dessert

Hier finden Sie unsere ganzjährigen Dessert`s.  
Beachten Sie immer auch unsere Saison- Angebote.

<b>Früchte- Mousse</b>	pro Person	SFr.	8.50
<b>Schokoladen- Mousse</b>	pro Person	SFr.	9.50
<b>Gebrannte Crème</b>	pro Person	SFr.	8.50
<b>Caramel- Chöpfli</b>	pro Person	SFr.	8.50
<b>Panna Cotta mit warmen Beeren</b>	pro Person	SFr.	11.50
<b>Saison- Parfait- Glace</b>	pro Person	SFr.	12.50
<b>Frische Ananas mit Sorbet</b>	pro Person	SFr.	13.50
<b>Mousse-Schnitte ausgarniert- Aroma je nach Saison</b>	pro Person	SFr.	13.50
<b>Schokoladen-Küchlein mit Glace</b>	pro Person	SFr.	12.50
<b>Mini Coupe Danemark</b>	pro Person	SFr.	9.50

### **Dessert- Variation**

gerne stellen wir Ihnen einen Dessert- Teller zusammen

	pro Person	SFr.	16.50
--	------------	------	-------

### **Dessert Tapas**

je nach Saison, mini Dessert im Glas

St.	SFr.	4.00
-----	------	------

### **Käseplatte**

Preis nach Aufwand per Kg

SFr.	78.00
------	-------

Es geht nichts über feinen Käse zum Abschluss eines festlichen Mahls

Sind noch Wünsche offen!

zum Beispiel einen kleinen Zwischengang, Sorbet, Fruchtshot oder Espuma?

SFr.	2.50
------	------

pro Person

## Reservation Formular



Ihr Name \_\_\_\_\_  
Adresse \_\_\_\_\_  
Ort \_\_\_\_\_  
Datum \_\_\_\_\_  
Personenzahl \_\_\_\_\_ e-mail : \_\_\_\_\_  
Davon Kinder \_\_\_\_\_  
Vegetarier \_\_\_\_\_ Telefon \_\_\_\_\_

Ankunft Zeit \_\_\_\_\_  
Räumlichkeit \_\_\_\_\_

Menü Karten Nein/ Ja Text/ Titel \_\_\_\_\_

Dekoration

Spezielles zum Beispiel Allergiker, spezielle Wünsche

Menü: Gang1 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
Gang 2 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
Gang 3 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
Gang 4 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
Gang 5 \_\_\_\_\_  
Aperitif- Getränke \_\_\_\_\_  
Weisswein \_\_\_\_\_  
Rotwein \_\_\_\_\_  
Mineralwasser \_\_\_\_\_  
Kaffee/ Likör \_\_\_\_\_

Bitte geben Sie uns Ihr Menü eine Woche im Voraus bekannt.  
Verbindliche Personenzahl gilt 3 Tage vor dem Anlass.

Unterschrift \_\_\_\_\_

Datum