

Monséjour

Zentrum am See



Das ideale Zentrum für

Bankette-Kongresse-Seminare-Versammlungen-
Vereinsanlässe- Hochzeiten-Familienfeiern-Konzerte-
Ausstellungen

Grosser Saal bis 400 Personen
Foyer bis 200 Personen
Kleiner Saal bis 80 Personen
4 Sitzungszimmer 7-20 Personen

Wir bieten Ihnen eine gute Infrastruktur, Innen- und Aussenräume mit ansprechender Atmosphäre, rollstuhlgängig.

Küssnacht am Rigi, der ideale Tagungsort, bequem erreichbar mit Bahn, Schiff und Auto!

Aperos

Canapés Stk. (halbe)

- Frischkäse mit Schnittlauch	Fr. 2.30
- Olivenphiladelphia	Fr. 2.50
- Kräuterfrischkäse	Fr. 2.30
- Gekochter Schinken	Fr. 2.60
- Salami	Fr. 2.60
- Rauchlachs	Fr. 2.80
- Rohschinken	Fr. 2.80

Bruschette Stk.:

- marinierten Crevetten	Fr. 3.30
- Kräuterfrischkäse	Fr. 2.20
- Avocado Schnittlauch Aufstrich	Fr. 2.50
- Avocado Kräuteraufstrich mit Riesencrevetten	Fr. 2.90
- Lachsrosen und Dill	Fr. 2.80
- Lachstatar mit Crème fraiche	Fr. 2.80
- Rohschinkentatar	Fr. 2.80
- Tomaten Mozzarella Basilikum	Fr. 2.50
- Curry Chicken mit Mango	Fr. 2.60

Büffetkegel pro Löffel:

- mit Gemüsesalat und Rauchlachs	Fr. 2.80
- mit Crevettencocktail	Fr. 3.20
- mit Mango-Mozzarellasalat und Chili	Fr. 2.50
- mit Lachs-Avocado-Tatare	Fr. 3.00
- mit Rohschinken-Hüttenkäse-Roulade	Fr. 3.00
- mit Pouletsalat Thaistyle	Fr. 2.80
- mit Rindstatare und schwarzen Oliven	Fr. 3.50

Warme Snacks Stk.:

- Spinatküchlein	Fr. 2.80
- Käseküchlein	Fr. 2.80
- Frikadelle	Fr. 2.50
- Mini Pizza	Fr. 2.80
- Schinkengipfeli	Fr. 3.10
- Marinierte Geflügelbrustsatè (Spiesli) 50gr mit Mango-Chilli Chutney	Fr. 3.20
- Frühlingsröllchen mit Sauce	Fr. 2.50
- Pouletflügeli pro Stk.	Fr. 3.00
- Mini-Currywurst	Fr. 2.80
- Frittierte Riesencrevette mit Sweet Chili Sauce/Tatarsauce	Fr. 3.50
- Riesencrevette auf Fenchelsalat	Fr. 3.30
- Jakobsmuschel auf Ratatouille	Fr. 3.50
- Küssnachter Käseschnittchen	Fr. 2.80
- Thaicurrysüppchen mit Zanderfiletwürfeli	Fr. 3.00
- Grünerbsensüppchen mit Schwarzwaldschinken	Fr. 3.00
- Karotten-Ingwer-Süppchen mit Einlage	Fr. 2.80

Monséjour

Zentrum am See

Meterbrote

- belegt mit gekochtem Schinken , Salat, Tomaten und Salatgurken	Fr. 65.00
- belegt mit Salami , Salat, Tomaten und Salatgurken	Fr. 65.00
- belegt mit Schweizer Rohschinken , Rucola, Tomaten, Essiggurken	Fr. 75.00
- belegt mit schottischem Rauchlachs , Salat, Meerrettich und Zwiebelsprossen	Fr. 75.00
- belegt mit Weichkäse , Salat, Tomaten und Salatgurken	Fr. 65.00
- belegt mit Innerschwyzter Hartkäse , Salat, Tomaten und Essiggurken	Fr. 65.00
- belegt mit Tomaten, Mozzarella , Rucola, Basilikum, Olivenöl	Fr. 60.00
- belegt mit Grillgemüse , Rucola, Basilikum, Olivenöl	Fr. 65.00
- belegt mit Curryhuhn , Mango, Salat und Tomaten	Fr. 70.00
- belegt mit Muotathaler Trockenfleisch , Salat, Tomaten und Salatgurken	Fr. 80.00
- belegt mit italienischem Thunfischaufstrich , Rucola, Tomaten und Zwiebeln	Fr. 65.00

Mini Brötli Stk.: (Vollkorn, Weissbrot)

- Salami	Fr. 3.50
- Rohschinken	Fr. 4.50
- gekochter Schinken	Fr. 3.50
- Trockenfleisch	Fr. 4.50
- Truthahnbrust	Fr. 3.50
- Weichkäse	Fr. 3.50
- Hartkäse	Fr. 3.50
- Lachs	Fr. 4.50
- Chicken Mangocurry (scharf)	Fr. 4.00

Diverses:

- Gemüsestäbchen mit Dippsaucen für 8 Personen	Fr. 25.00
- Käseplatte garniert für 8 Personen 900 gr	Fr. 65.00
- Trockenfleischplatte garniert für 8 Personen	Fr. 75.00
- Oliven grün/schwarz mariniert 100 gr	Fr. 7.00
- mit Rohschinken gerollte Grisini ab 20 Stk.	Fr. 1.90
- Focaccia mit Rindstatar und schwarzen Oliven ab 50 Stk.	Fr. 2.90
- saisonale Fruchtspiessli	Fr. 3.00
- Tomaten-Mozzarella-Basilikum-Spiessli	Fr. 2.80



Kalte Vorspeisen:

- Gemischter Blattsalat (italienische od.französche oder Haus-Sauce)	Fr. 7.00
- mit Croutons oder Speck oder Eier	Fr. 8.50
- mit Schmortomaten oder Pilzen	Fr. 10.50
- mit Rohschinkenstreifen oder Lachsstreifen oder Pouletstreifen	Fr. 12.00
- mit zweierlei Spargeln (März bis Mai)	Fr. 13.50
- Gemüsesalat mit Kräutern und 2 Stück Riesenkrevetten	Fr. 14.50
- Blattsalätchen mit Lachsrosen und Limettensauce	Fr. 14.00
- Gemüsesalat mit Sate Spiesschen und Sesamsauce	Fr. 13.50
- Crevettencocktail im Salatkräuterkranz mit seinen Beilagen	Fr. 17.00
- Gegrillter Thunfisch auf Gemüsespaghetti mit Sesam	Fr. 18.00
- Tomatenmozzarella-Türmchen mit Ruccolapesto	Fr. 13.50
- Spargelmousse mit seinen Spitzen auf Randencarpaccio (März bis Mai)	Fr. 15.50
- Geräucherte Entenbruststreifen auf braunem Linsensalat und Balsamico	Fr. 16.50
- Melonen-Rohschinken-Blüte auf Ruccola mit marinierten Erdbeeren (Mai-Aug)	Fr. 16.00
- Grünerbsenmousse auf Gurkenspaghetti mit Riesencrevetten	Fr. 17.50
- Randencarpaccio mit Orangen-Mandel-Datteln-Salat	Fr. 14.50
- Rindscarpaccio mit schwarzen Oliven und Avocadowürfel	Fr. 21.50
- Scharfer Mango-Mozzarella-Fächer auf Ruccola mit Honigchilivinaigrette	Fr. 14.50
- Safranierter Fenchelsalat mit lauwarmen Eglifilets und Orangenfilets	Fr. 17.50

Suppen:

- Bouillon mit Flädli od. Backerbsen od. Gemüse od.Sherry od. Royal	Fr. 5.50
- Gemüsecremesuppe	Fr. 5.50
- Karotten-Ingwersuppe	Fr. 6.50
- Getrüffelte Kartoffelsamtsuppe	Fr. 9.00
- Kürbissuppe mit seinen Einlagen (September-Januar)	Fr. 9.00
- Gazpacho (nur im Frühling und Sommer)	Fr. 9.50
- Geschäumtes Thaicurrysüppchen mit gebratenen Zanderwürfeli	Fr. 11.00
- Safranisiertes Fenchelsüppchen mit Crevettenspiess	Fr. 11.50
- Apfel-Rotkraut-Suppe mit Rohschinkenstreifen	Fr. 10.50
- Grünerbsensüppchen mit Riesencrevettenwürfel	Fr. 11.50

Warme Vorspeisen:

- Tomatenrisotto mit Parmesan und Kräutern	Fr. 14.00
- Spargelrisotto mit seinen Spitzen und Parmesanobel (März-Mai)	Fr. 17.50
- Eiernudeln mit Rauchlachsstreifen und Petersilie	Fr. 20.50
- Fusili Prima Vera (ital.Gemüse) mit Rohschinkenrosen	Fr. 20.50
- Poschiertes Ei auf getrüffeltem Kartoffelstock mit Randengemüse	Fr. 18.00
- Zanderfilet 80gr auf roten Linsen und Acetto	Fr. 15.00
- Jakobsmuscheln auf Kartoffelwasabimousseline und Thaispargel	Fr. 21.50
- Jakobsmuscheln auf Pinienkernen Ratatouille an Curryschaum	Fr. 21.50
- Wolfsbarschfilet auf Paprika-Fenchelgemüse an Weissweinschaum	Fr. 22.00

Hauptgerichte Fleisch:

- Geschmortes Kalbsbäckchen mit Kartoffelstock und seiner Garnitur	Fr. 28.00
- Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites und Gemüse	Fr. 21.50
- Luzerner Kugelipastetli mit Reis/Pommes, Erbsli und Rüeblli	Fr. 21.00
- Kalbssteak 160gr mit Nudeln, Gemüse und Morchelsauce	Fr. 35.00
- Rindsschmorbraten mit Kartoffelselleriestock und Karotten	Fr. 24.00
- Fitnesssteller mit:	
- Schweinesteak 180gr	Fr. 19.00
- Kalbssteak 180gr	Fr. 29.00
- Hohrückensteak 180gr	Fr. 25.00
- Pouletbrust 1 Stk.	Fr. 18.00
- Rindsgulasch mit schwäbischen Spätzle und Rotkraut	Fr. 24.00
- Rindshohrückensteak 180gr mit Ofenkartoffel und Sauerrahm	Fr. 28.00
- Geschmorter Kaninchenschlegel mit Polenta und Gemüse	Fr. 25.00
- Bernerplatte mit Sauerkraut und Gümme und Senf	Fr. 19.00
- Kalbsmilkenpiccata auf Weissweinsrisotto und geschmorte Tomaten	Fr. 22.00
- Schweinsvorenissen mit Kartoffelstock und seiner Garnitur	Fr. 19.00
- Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Nudeln	Fr. 27.00
- Gehacktes mit Hörnli und Apfelschnitzen	Fr. 18.00
- Hausgemachter Hackbraten mit Teigwaren und Gemüse	Fr. 19.00
- Roastbeef mit Sauce Béarnaise an Kartoffelroulade und Marktgemüse	Fr. 32.00
- In Rohschinken gehüllte CH-Pouletbrust auf Polentascheiben und Gemüse	Fr. 21.50
- Poschiertes Kalbsfilet im Kräutermantel auf Stampfkartoffeln und Karotten	Fr. 39.50
- Rindsfilet auf Blattspinat an Kräuterjus und Polentastäbchen	Fr. 36.50
- Bisonfilet mit Rosmarinjus auf Kartoffelstock und zweierlei Karotten	Fr. 45.00
- Rindsfiletstreifen Stroganoff mit weissem Reis	Fr. 31.00

Hauptgerichte Fisch:

- Gebratenes Saiblingsfilet auf Lauchgemüse und Salzkartoffeln	Fr. 25.50
- Felchenfilet gebraten Müllerinnen Art mit Spinat und Salzkartoffeln/Reis	Fr. 24.50
- Fischknusperli mit Salzkartoffeln und Tartar/ Remouladensauce	Fr. 25.00
- Gebratenes Zanderfilet 140 gr auf roten Linsen mit Weissweinschaum	Fr. 26.00
- Riesencrevetten mit Limettenreis und Chillisauce	Fr. 28.00
- In der Folie poschiertes Lachsfilet mit Kräutern, Salzkartoffeln/Reis und Spinat	Fr. 23.50
- Gebratenes Lachssteak auf Ratatouille mit Kräuterkartoffeln	Fr. 25.50
- Gebratenes Schwertfischsteak auf safranisiertem Kartoffel-Fenchel Gemüse	Fr. 27.00
- Wolfsbarschfilet auf Paprika Zwiebelkompott mit glasierten Kartoffeln	Fr. 29.50

Hauptgerichte Geflügel:

- Pouletgeschnetzeltes mit Zitronencurry im Reisring und Früchten	Fr. 21.00
- Geflügelspiess auf Fruchtereis mit Erdnusssauce	Fr. 21.00
- Geschnetzeltes Hühnerfilet mit Gemüsestreifen, Currysauce und Basmatireis	Fr. 21.00
- Im Kokosmantel gebratenes Hühnerbrüstchen, Maisgalletten und Früchte	Fr. 23.50
- Gefüllte CH-Pouletbrust auf gebackenen Kartoffelscheiben und Gemüse	Fr. 25.50
- Maispouardenbrüstchen mit Kräuterrisotto und geschmorter Tomate	Fr. 27.00
- Gebratene Entenbrust mit Orangen, Pommes Duchesse und Gemüse	Fr. 27.00

Hauptgerichte Vegetarisch:

- Fusilli mit Broccoli und Oliven	Fr. 17.50
- Tommli vom Baer mit Kräuterkartoffeln und Gemüse	Fr. 19.00
- Käuterrisotto mit Cherrytomaten	Fr. 18.00
- Gnocchi mit Wirsing, Spinat und Tomaten	Fr. 17.00
- Wachweich paniertes Ei auf Kartoffelstock und Marktgemüse	Fr. 19.00
- Selleriepiccata auf Steinpilzrisotto	Fr. 21.00
- Sesam Tofu Cous Cous mit glasiertem Gemüse	Fr. 18.50
- Gebackene Blumenkohlrosen auf Kartoffel-Gemüsestampf	Fr. 20.50
- Pilzstroganoff auf Wildreis und Sauerrahm	Fr. 21.00
- Auberginenröllchen gefüllt mit Feta auf Tomatenrisotto	Fr. 19.50
- Kürbisrisotto mit gebackenen Champignons	Fr. 20.50

Käse:

- Käseteller garniert	Preis auf Anfrage
-----------------------	-------------------

Süss-Speisen:

- Frischer Fruchtsalat	Fr. 10.50
- mit Vanilleeis	Fr. 12.50
- Gebrannte Creme mit Sahne	Fr. 9.00
- Lauwarmer Schokokuchen mit Vanilleeis	Fr. 13.00
- Omas Apfelkuchen mit Vanilleeis und Zimtsahne	Fr. 11.50
- Tiramisu	Fr. 10.50
- Schokoladenmousse nach ihrer Wahl mit.....	Fr. 9.50
- Gemischter Eisbecher (3 Kugeln mit Sahne)	Fr. 10.50
- Panna Cotta mit Zugerkirschen	Fr. 9.00
- Erdbeergranita mit Crème-Fraîche-Glacé und Vanilleschaum	Fr. 13.50
- Mango Meringue Crumble mit Joghurt	Fr. 10.50
- Caramelisierter Apfelzimsalat mit Vanilleeis	Fr. 9.50
- Frisches Ananascarpaccio mit Joghurtsauce und Crème-Fraîche-Glacé	Fr. 10.50
- Gewürzorangensalat mit Mocca-Eis und Sahne	Fr. 10.00
- Griesflamerie mit Portweifeigen und Vanilleschaum	Fr. 12.00
- Hausgemachtes Caramelköppli garniert	Fr. 9.50
- Passionsfruchtparfait mit Schokobrownies	Fr. 14.50
- Dessertvariation Monséjour	Fr. 16.50
- Schokosoufflé mit Birnensorbet	Fr. 13.50

Fleischdeklaration:

Rind	Schweiz/USA/Brasilien
Poulet	Schweiz
Schwein	Schweiz

Selbstverständlich stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung, wenn Sie etwas wünschen, was Sie nicht auf unserer Karte finden!

1. Menu

Ofenfrische Rindfleischlasagne

Hausgemachte gebrannte Crème
mit Nidlä

Fr. 24.00

2. Menu

Tomatenrisotto
mit Parmesanblättern

Gewürzorangensalat mit Mokkaeis

Fr. 23.00

3. Menu

Gemischter Blattsalat
mit im Sesam gewälzten Pouletstreifen
an Limettensauce

Beerenkaltschale mit Vanilleeis

Fr. 25.00

4. Menu

Bunter Blattsalat mit Kräutersauce
und Lachsrosen

Apfeltartelette
mit Zwergorangenkompott

Fr. 23.00

5. Menu

Bunt gemischter Blattsalat
mit Gemüsestreifen

Schweinsvoren nach
Grossmutterart
Butternudeln
und frisches Marktgemüse

Fr. 24.00

6. Menu

Kartoffelsamtsuppe
mit Schinkenstreifen

Limettenpouletcurry im Reising
mit Fruchtspiess

Fr. 24.00

7. Menu

Bunter Blattsalat mit Gemüsestreifen

Geschmortes Kalbskinnbäckchen
mit Kartoffelstock
und frischem Marktgemüse

Fr. 28.00

8. Menu

Gemischter Blattsalat
mit Kräutercroûtons und Speckstreifen

Fusili Primavera (ital.Gemüse)
mit Rohschinkenstreifen

Gebrannte Crème

Fr. 29.00

9. Menu

Karotten-Ingwersuppe
mit Safranhaube

Schweinesteak
an Pommery-Senf-Sauce
Röstikroketten und Marktgemüse

Beerenkaltschale mit Vanilleeis

Fr. 30.00

10. Menu

Kartoffel-Lauch-Suppe

Hackbraten an Pfeffersauce
Teigwaren und frisches Marktgemüse

Gewürzorangensalat mit Zimteis

Fr. 28.00

11. Menu

Bunt gemischter Blattsalat
mit Karottenjulienne und Croûtons

Geschnetzeltes Schweinefleisch
nach Zürcher Art
Butternüdeli und Marktgemüse

Gebrannte Crème mit Nidlä

Fr. 29.00

12. Menu

Kartoffelsamtuppe
mit Schinkenstreifen

Schweinesteak mit Rotweinjus
Stampfkartoffeln und Marktgemüse

Apfel-Zimt-Crème mit seiner Einlage
und Basler Lächerli

Fr. 29.00

13. Menu

Gemischter Blattsalat
mit Gemüsestreifen

Geschmortes Kalbskinnbäckchen
mit Kartoffelstock und Marktgemüse

Frischer Fruchtsalat mariniert mit
Kirsch und Nidlä

Fr. 35.00

14. Menu

Safranisierte Selleriesamtsuppe
mit Croûtons

Schweinehalsbraten
nach Grossmutter Art
Kartoffelstock und frisches Gemüse

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleeis
und Sahne

Fr. 33.00

15. Menu

Bunter Blattsalat mit Gemüsejulienne
Speck und Croûtons

Sautierte Schweizer Pouletbrust
mit Kräuterjus auf Vichykarotten und
Rosmarinkartoffeln

Duett vom Schokoladenmousse mit
Nidlä

Fr. 32.00

16. Menu

Saisonaler Blattsalat mit geräucherten
Lachsstreifen
Stangensellerie und
Balsamicodressing

Schweinskarreebraten mit Rotweinjus
auf Rosenkohlbeet und Maisgnocchi

Tiramisù mit Gewürzorangenkompott

Fr. 37.00

17. Menu

Saisonaler Kräuterblattsalat
mit Rinderheu

Safranisierte Selleriesamtsuppe
mit Kerbel

Schweinehalsbraten
nach Grossmutter Art
Stampfkartoffeln und frisches
Marktgemüse

Panna Cotta mit Beerenkompott

Fr. 38.00

18. Menu

Süss-sauer marinierter Gemüsesalat
mit einer geräucherten Lachsrose und
Sesamdressing

Schweinskarreebraten mit Rotweinjus
und Kräutergnocchi und Gemüse

Rote Beerengrütze mit Vanilleeis

Fr. 36.00

19. Menu

Bunt gemischter Blattsalat
mit geschmorten Tomaten
und Parmesanhobel

Safranisierte Selleriesamtuppe
mit Kerbel

Schweinesteak
mit einer Nuss-Kräuterkruste
Stampfkartoffeln und frisches
Marktgemüse

Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren

Fr. 42.00

20. Menu

Süss-sauer marinierter Gemüsesalat
mit einer geräucherten Lachsrose
und Sesamdressing

Weisses Spargelsüppchen
mit seiner Einlage

Entrecôte Cafè de Paris
mit Kräutergnocchi und Gemüse

Himbeer-Mascarpone-Trifle

Fr. 55.00

21. Menu

Getrüffelte Kartoffelsamtuppe

Marinierter Gemüsesalat im
Rucolakranz
mit einer Lachsrose und
Sesamdressing

Schweinsfiletmedaillon mit
Waldpilzsauce
Röstikroketten und Marktgemüse

Lauwarmes Schokoladentörtchen
mit Vanilleeis

Fr. 49.00

22. Menu

Bunt gemischter Blattsalat
mit sautierten Eierschwämmchen
Speck und Croûtons

Zanderfilet auf lauwarmen roten Linsen
mit reduziertem Balsamico

Kalbssteak auf Blattspinat
mit Morchelsauce und Nüdeli

Warmes Apfeltartelette mit Vanilleeis

Fr. 62.00

23. Menu

Tomatensüppchen mit Pesto
und Sauerrahm

Saisonaler Blattsalat mit sautierten
Waldpilzen an Kräuterdressing

Geschmortes Kalbskinnbäckchen
nach Grossmutter Art
mit Kartoffel-Selleriestock
und zweierlei Karotten

Exotischer Fruchtsalat mit Vanilleeis

Fr. 46.00

24. Menu

Bunter Blattsalat mit getrockneten
Tomaten und reduziertem Balsamico

Omas Grünerbsensuppe
mit Riesencrevettenspiess

Geschmorte Kalbshaxe im Kräuterjus
mit Mascarponepolenta und frischem
Marktgemüse

Caramelisierter Ananas-Orangensalat
mit Moccaeis

Fr. 51.00

25. Menu

Tomatensüppchen mit Gin

Gemischter Blattsalat
mit sautierten Saiblingsstreifen
an Kräutervinaigrette

Rindsfiletmedaillon an Kräuterjus
Stampfkartoffeln
und Karotten-Lauchgemüse

Himbeer-Mascarpone-Trifle

Fr. 61.00

26. Menu

Saisonaler Blattsalat mit Rinderheu
und Croûtons

Schwarzwurzelsamtuppe mit Kerbel

Im Rohschinkenmantel sautierte
Schweizer Pouletbrust mit Kräuterjus
Rosmarinkartoffeln und mediterranem
Gemüse

Caramelisierter Ananassalat
mit Vanilleeis und Sahne

Fr. 49.00

27. Menu

Brauner Linsensalat mit einer
Rauchlachsrose
an einer gebundenen Kräutersauce

Safranisierte Selleriesamtuppe
mit Croûtons

Kalbsrückenbraten mit Jus
auf Blattspinat mit Kräutergnocchi

Tiramisù-Schnitte mit einem
Zwetschgen-Portweinkompott

Fr. 62.00

28. Menu

Gemischter Blattsalat mit Rinderheu
und Baumnüssen

Kalte Tomatensuppe mit Sauerrahm

Fusili Primavera (ital.Gemüse)
mit Rauchlachsstreifen

Schweinkarreebraten „GRAND-MERE“
auf Rosmarinpolenta
und zweierlei Karotten

Frischer Ananasfächer mit Vanilleeis
auf Himbeercoulis

Fr. 58.00

29. Menu

Mango-Mozzarellasalat auf Rucola
mit Honig-Chilivinaigrette

Omas Grünerbsensuppe
mit Riesencrevettenspiess

Thunfischmedaillon auf süss-saurem
Wurzelgemüse mit Sesamdressing

Kalbskarreebraten an Rosmarinjus
auf Vichykarotten
und sautierten Frühlingskartoffeln

Lauwarmes Schokoladentörtchen
mit Vanilleeis

Fr. 72.00

30. Menu

Süss-sauer marinierter Gemüsesalat
mit lackierten Entenbruststreifen

Leicht gebundene Kartoffel-
Lauchsuppe mit Sahnehaube

Pochiertes Saiblingsfilet
auf Blattspinat

Am Stück gegartes Rindsfilet
mit Rotweinjus
Kartoffelmousseline und Bohnen

Marinierte Orangenscheiben
mit saisonalem Fruchtparfait

Fr. 78.00

WEINKARTE

WEISSWEINE

Schweiz

Mont-sur Rolle	Ch. Chatagnereaz Grands Crus	AOC	Fr.46.00
St.Saphorin Vignefol	Dizerens	AOC	Fr.45.00
Merlot Bianco	Chiar di Luna Delea	DO	Fr.47.00

Spanien

Verdeja Blanco	Nieva	DO	Fr.40.00
----------------	-------	----	----------

Italien

Critone Val Neto	Librandi	IGT	Fr.44.00
------------------	----------	-----	----------

ROTWEINE

Schweiz

Pinot Noir Rubis	J.Germanier	AOC	Fr.45.00
Humagne rouge	Barrique J.Germanier	AOC	Fr.69.00
Merlot	Baiocco	DOC	Fr.48.00

Italien

Barbera d'Alba	Croere	DOC	Fr.49.00
Ripasso Classico	La Musa	DOC	Fr.49.00
Primitivo-Merlot	Tarantino	IGP	Fr.39.00

Spanien

Laya	Bodegas Atalaya	DO	Fr.45.00
Acustic	Bodegas Monsant	DO	Fr.52.00

Alle Flaschen auf dieser Karte haben einen Inhalt von 75cl.

Prosecco	75cl	Fr.39.00
Saisonale Bowle mit Alkohol	Liter	Fr.32.00
Saisonale Bowle ohne Alkohol	Liter	Fr.16.00
Zapfengeld für mitgebrachten Wein	Flasche	Fr.30.00

Inkl. 8% MWST CHE-112.749.140
Gültig ab 1.Mai 2015

Getränkekarte

Mineralwasser

Henniez grün, blau	50cl	Fr. 5.80
Henniez grün, blau	100cl	Fr. 8.50
Sinalco	30cl	Fr. 4.60
Coca Cola, Coca Cola light	33cl	Fr. 4.60
Rivella rot, Rivella blau, Citro, Eistee	33cl	Fr. 4.60
Apfelsaft, Schorle	33cl	Fr. 4.60
Orangensaft	100cl	Fr. 9.50

Bier-Most

Eichhof Lager, Eichhof alkoholfrei	50cl	Fr. 5.80
Eichhof Pony	30cl	Fr. 4.60
Most mit/ohne Alkohol	50cl	Fr. 5.80

Weisswein

La Côte	5dl	Fr. 19.00
Chablais	5dl	Fr. 23.00
Cuvée Blanche de l'Abbaye	5dl	Fr. 27.00
St.Saphorin Vignefol	7,5dl	Fr. 45.00

Rotwein

Gamay	5dl	Fr. 19.00
Dôle, Merlot	5dl	Fr. 23.00
Primitivo Senza Parole IGT	5dl	Fr. 27.00
Pinot noir Rubis	7,5dl	Fr. 45.00

Kaffee/Tee

Kaffee crème, Espresso	Fr. 4.00
Cappucino, Latte Macchiato	Fr. 5.00
Kaffee fertig (Chrüter, Träsch, Zwetschgen, Williams, Pflümli, Chriesi)	Fr. 5.00
Kaffee Monséjour (Kaffee, Spirituosenmischung, Schlagrahm)	Fr. 6.00
Tee nature/citro/crème	Fr. 4.00

Spirituosen

Kirsch , Pflümli, Williams, Grappa	2cl	Fr. 5.00
Vieille Prune, Calvados, Cognac, Whisky	2cl	Fr. 8.50

Inkl.8% MWST CHE-112.749.140
Gültig ab 1.Mai 2015