

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. 2.80
- Kräuterfrischkäse	Fr. 3.00
- Gekochter Schinken	Fr. 3.10
- Salami	Fr. 3.10
- Rauchlachs	Fr. 3.30
- Rohschinken	Fr. 3.30
-Tomaten Mozzarella mit Basilikum-Pesto	Fr. 3.20

Bruschette Stk.:

- Kräuterfrischkäse	Fr. 2.80
- Avocado Schnittlauch Aufstrich und Rauchlachs	Fr. 3.10
- Avocado Kräuteraufstrich mit Riesencrevetten	Fr. 3.30
- Lachsrosen und Dill	Fr. 3.20
- zitronisiertes Lachstatar mit Crème fraiche	Fr. 3.30
- Rohschinken mit Spargelspitzen	Fr. 3.30
- Rohschinken mit geschortter Tomate	Fr. 3.40
- Curry Chicken mit Mango	Fr. 3.30
- Tomaten Büffel-Mozzarella Basilikum	Fr. 3.20
- Kartoffelstampf mit St.Peterfischfilet-Streifen	Fr. 3.50
- mit Thunfisch-Kräuteraufstrich	Fr. 3.30
- mit einem rassigen Paprika-Hüttenkäse-Tatar	Fr. 3.20

Büffetkegel pro Löffel:

- mit Avocado und Rauchlachs	Fr. 3.30
- mit Crevettencocktail	Fr. 3.60
- mit Mango-Mozzarellasalat und Chili	Fr. 3.00
- mit Lachs-Avocado-Tatar	Fr. 3.30
- mit Rohschinken-Hüttenkäse-Roulade	Fr. 3.30
- mit Pouletsalat asiatische Art	Fr. 3.50
- mit Rindstatare und schwarzen Oliven und Knusperbrot	Fr. 3.70
- mit Safran-Couscous und Tuna Tatki	Fr. 3.70
- mit Karottensalat und geräucherter Entenbrust	Fr. 3.60
- mit braunen Linsen und Riesencrevette	Fr. 3.60
- mit Randen, Jakobsmuschel und Sauerrahm	Fr. 3.80
- mit St.Petersfisch und Tomaten-Spinatsalat	Fr. 3.70
- mit Gurken-Spaghetti und Tuna Tataki	Fr. 3.70

Warme Snacks Stk.:

- Spinatküchlein	Fr. 3.30
- Käseküchlein	Fr. 3.30
- hausgemachter Mini-Bio-Beefburger garniert	Fr. 3.70
- hausgemachter Mini-Bio-Beefburger garniert mit Pancetta	Fr. 3.90
- hausgemachte Frikadellen auf Toast mit Essiggurke	Fr. 3.60
- Mini Pizza	Fr. 3.50
- Schinkengipfeli	Fr. 3.40
- 2 Stück hausgemachte marinierte Pouletspiessli mit Mango-Chili Chutney	Fr. 4.50
- Frühlingsröllchen mit Sauce	Fr. 3.40
- Currywurst nach Art des Hauses	Fr. 4.50
- Jakobsmuschel auf Ratatouille	Fr. 4.90
- Samosas mit Erdnuss-Chilisauce	Fr. 3.50
- Küssnachter Käseschnittchen	Fr. 3.20

Monséjour

Zentrum am See

Apéro-Süppchen:

- Thaicurrysüppchen mit Riesencrevette am Spies	Fr. 4.90
- Grünerbsensüppchen mit Schwarzwaldschinken	Fr. 4.50
- Karotten-Ingwer-Süppchen mit Einlage	Fr. 4.30
- Sellerie-Randen-Cappuccino	Fr. 4.50
- getrüffeltes Kartoffelsamtsüppchen mit Rinderheu	Fr. 4.80
- Curry-Kokos-Cappuccino	Fr. 4.50
- Kürbissamtsüppchen mit Kürbis-Öl (saisonal)	Fr. 4.60
- geeiste Gazpacho (saisonal)	Fr. 4.70
- zitronisierte Blumenkohlsamtsuppe mit Wasabi Espuma	Fr. 4.60
- geeistes Melonen-Minze-Wodkasüppchen (saisonal)	Fr. 4.80
- geeistes Melonen-Prosecco-Granita (saisonal)	Fr. 4.70
- Weisskraut-Samtsüppchen mit Pancetta	Fr. 4.80

Meterbrote

- belegt mit gekochtem Schinken , Salat, Tomaten und Salatgurken	Fr. 85.00
- belegt mit Salami , Salat, Tomaten und Salatgurken	Fr. 85.00
- belegt mit Schweizer Rohschinken , Rucola, Tomaten, Essiggurken	Fr. 95.00
- belegt mit schottischem Rauchlachs , Salat, Meerrettich und Zwiebel sprossen	Fr. 95.00
- belegt mit Weichkäse , Salat, Tomaten und Salatgurken	Fr. 85.00
- belegt mit Innerschwyzer Hartkäse , Salat, Tomaten und Essiggurken	Fr. 85.00
- belegt mit Tomaten, Mozzarella , Rucola, Basilikum, Olivenöl	Fr. 85.00
- belegt mit Curryhuhn , Mango, Salat und Tomaten	Fr. 95.00
- belegt mit Muotathaler Trockenfleisch , Salat, Tomaten und Salatgurken	Fr. 105.00
- belegt mit italienischem Thunfischaustrich , Rucola, Tomaten und Zwiebeln	Fr. 85.00
- Rinder-Pastrami , Eisbergsalat, Tomaten	Fr. 90.00

Mini Brötli Stk.: (Vollkorn, Weissbrot)

- Salami	Fr. 3.90
- Rohschinken	Fr. 4.30
- gekochter Schinken	Fr. 3.90
- Trockenfleisch	Fr. 4.70
- Truthahnbrust	Fr. 3.90
- Weichkäse	Fr. 3.90
- Hartkäse	Fr. 4.00
- Lachs	Fr. 4.80
- Chicken Mangocurry (scharf)	Fr. 4.20
- Rinder-Pastrami	Fr. 4.80

Diverses:

- Gemüsestäbchen mit Dippsaucen für 8 Personen	Fr. 27.00
- Käseplatte garniert für 8 Personen 900 gr	Fr. 78.00
- Trockenfleischplatte garniert für 8 Personen	Fr. 95.00
- Oliven grün/schwarz mariniert 100 gr	Fr. 9.50
- mit Rohschinken gerollte Grisini ab 20 Stk.	Fr. 1.90
- Focaccia mit Rindstatar und schwarzen Oliven ab 50 Stk.	Fr. 3.50
- saisonale Fruchtspiessli	Fr. 3.20
- Tomaten-Mozzarella-Basilikum-Spiessli	Fr. 3.20
- frittierte Riesencrevetten mit Sweet-Chili-Sauce	Fr. 3.90
- Wrap-Rolle mit San Daniele-Rohschinken und Rucola	Fr. 3.30
- Wrap-Rolle mit gekochtem Huhn und Ananas	Fr. 3.40
- Curry-Linsensalat mit Jakobsmuschel mit Curryhaube im Gläsli	Fr. 4.90
- Randen-Orangensalat mit geräucherten Entenbruststreifen im Gläsli	Fr. 4.60
- Avocado-Tomatensalat mit marinierter Riesencrevette und Sprossen	Fr. 4.50
- Siedfleisch-Meerrettich Gurkensalat im Gläsli	Fr. 4.50
- Mango-Chili-Mozzarella-Salat mit einem Chicken Nugget	Fr. 4.60
- Fenchel-Olivensalat mit Riesencrevette	Fr. 4.70
- Crevetten-Cocktail mit Tomate und Avocado	Fr. 4.80
- hausgemachter Schinken-Erbesen-Arancini	Fr. 4.20
- Pfannkuchen-Frischkäse-Rauchlachs-Millefeuille	Fr. 4.30
- Paprikamousse mit einem Rohschinken-Hüttenkäse-Involtini	Fr. 4.20
- asiatischer Gemüse-Glasnudelsalat mit Hühner-Satay	Fr. 4.50
- marinierte Crevetten auf Erbsenmousse	Fr. 4.60
- Muotathaler Salsiz, Sbrinzmöckli und Oliven mit Brot für 3 Personen	Fr. 18.50
- Roastbeef-Tellerchen mit Sauce Tartare und Kräutercroutons	Fr. 6.50
- Vitello-Tonato-Tellerchen mit Cherrytomaten und Kapernäpfel	Fr. 6.50



Kalte Vorspeisen:

- Gemischter Blattsalat (italienischer oder französischer Haus-Sauce)	Fr. 8.50
- mit Croutons oder Speck oder Eier	Fr. 10.50
- mit Schmortomaten und Parmesanobel	Fr. 13.50
- mit Rohschinkenstreifen oder Lachsstreifen oder Pouletstreifen	Fr. 15.00
- mit zweierlei Spargeln (März bis Mai)	Fr. 14.50
- mit hausgemachten Chicken-Nuggets	Fr. 16.00
- Nüsslisalat mit Croutons, Ei und Speck	Fr. 13.00
- Tomatenmozzarella-Türmchen mit Ruccolapesto	Fr. 15.50
- Melonen-Rohschinken-Blüte auf Ruccola mit marinierten Erdbeeren (Mai-Aug)	Fr. 16.00
- Randencarpaccio mit Erbsenpurée und Jakobsmuschel mit Weissweinschaum	Fr. 16.50
- Asia-Salat mit hausgemachtem Rinder-Satay mit Honig-Sesam-Sauce	Fr. 15.50
- Burrata-Mozzarella auf Ruccolakranz mit Tomatenecken	Fr. 16.00

Suppen:

- Bouillon mit Flädli od. Backerbsen od. Gemüse od. Sherry od. Royal	Fr. 6.50
- Gemüsecremesuppe nach Wahl	Fr. 6.50
- Karotten-Ingwersuppe	Fr. 9.00
- Getrüffelte Kartoffelsamtsuppe	Fr. 9.50
- Getrüffelte Kartoffelsamtsuppe mit Rinderheu	Fr. 10.00
- Kürbissuppe mit Einlagen (September-Januar)	Fr. 9.80
- Tomatensuppe mit Basilikum-Öl und Sauerrahm	Fr. 10.50
- Gazpacho (nur im Frühling und Sommer)	Fr. 10.50
- Safranisierte Selleriesuppe mit Kerbel	Fr. 9.50
- Curry-Kokossuppe mit Ananas	Fr. 9.50
- Safranisiertes Fenchelsüppchen mit Crevettenspiess	Fr. 11.50
- Apfel-Rotkraut-Suppe mit Rohschinkenstreifen	Fr. 10.50
- Randen-Selleriesuppe mit Milchhaube	Fr. 9.00
- Nüsslisalat-Schaumsuppe mit Croutons und Speck	Fr. 10.50
- Grünerbsensuppe mit Riesencrevettenwürfel	Fr. 11.50

Warme Vorspeisen:

- Tomaten-Risotto mit gegrillten Zucchettistreifen und Büffel-Mozzarella	Fr. 16.00
- St.Petersfisch in Kartoffelkruste auf Blattspinat und Zitronenbutter	Fr. 17.00
- Asiatischer Glasnudelsalat mit hausgemachtem Poulet-Satay	Fr. 16.00
- Penne mit Tomatensugo, Basilikum und gebratenen Riesencrevetten	Fr. 19.50
- Tuna Tataki auf Gurkenspaghetti und Wasabi-Sauerrahm	Fr. 18.50
- Wolfsbarschfilet auf Artischocken-Karottengemüse an Weisswein-Schaum	Fr. 21.00
- Jakobsmuschel auf Gurken-Couscous mit Randenschaum	Fr. 19.50
- Spargel-Risotto und Parmesanobel	Fr. 17.50
- Poschiertes Ei auf getrüffeltem Kartoffelstock und Zuckerschoten	Fr. 15.50

Hauptgerichte Fleisch:

- Geschmortes Kalbsbäckchen mit Kartoffelstock und seiner Garnitur	Fr. 31.00
- in der Saison auch mit Rigitrüffel	Fr. 35.00
- Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites und Gemüse	Fr. 22.00
- Luzerner Kugelipastetli mit Reis/Pommes, Erbsli und Rüepli	Fr. 21.00
- Kalbssteak 160gr mit Nudeln, Gemüse und Morchelsauce	Fr. 42.00
- Rindsschmorbraten mit Kartoffelselleriestock und Karotten	Fr. 26.50
- Fitnesssteller mit:	
- Schweinesteak 180gr	Fr. 23.00
- Kalbssteak 180gr	Fr. 39.00
- Pouletbrust 1 Stk.	Fr. 25.00
- Kalbsvoessen mit schwäbischen Spätzle und Rotkraut	Fr. 29.00
- Entercôte mit Kartoffelgratin, Marktgemüse und Sauce Béarnaise	Fr. 36.00
- Bernerplatte mit Lauch und Gümmele und Senf	Fr. 19.50
- Schweinsvoessen mit Kartoffelstock und seiner Garnitur	Fr. 19.00
- Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Nudeln	Fr. 34.00
- Gehacktes mit Hörnli und Apfelschnitzen	Fr. 18.00
- Hausgemachter Hackbraten mit Butternudeln und Gemüse	Fr. 19.00
- Roastbeef mit Sauce Béarnaise an Kartoffelroulade und Marktgemüse	Fr. 32.00
- Kalbs-Piccata mit Safran-Risotto und einer Tomatenvinaigrette	Fr. 31.00
- Poschiertes Kalbsfilet im Kräutermantel auf Stampfkartoffeln und Karotten	Fr. 42.50
- Rindfilet mit Jus auf Kartoffelstampf und Marktgemüse	Fr. 39.50
- Rindsfiletstreifen Stroganoff mit weissem Reis	Fr. 36.00

Hauptgerichte Fisch:

- Felchenfilet gebraten nach Müllerinnen Art mit Spinat und Salzkartoffeln/Reis	Fr. 27.50
- Fischknusperli mit Salzkartoffeln und Tartar/ Remouladensauce	Fr. 28.00
- Gebratenes Wolfsbarschfilet auf einem Kräuter-Risotto mit Randenschaum	Fr. 31.00
- Riesencrevetten mit asiatischem Glasnudelgemüse und Curryhaube	Fr. 30.50
- Gebratenes Lachssteak auf Sellerie-Linsen, Randen, Meerrettichschaum	Fr. 28.50
- Wolfsbarschfilet auf Paprika-Zwiebelkompott mit glasierten Kartoffeln	Fr. 29.50
- St.Petersfischfilet in Kartoffelkräuterkruste auf Blattspinat, Tomatenvinaigrette	Fr. 29.00

Hauptgerichte Geflügel:

- Pouletgeschnetzeltes mit Zitronencurry im Reisring und Früchten	Fr. 22.00
- Maispouardenbrüstchen mit Kräuterrisotto und geschmorter Tomate	Fr. 31.50
- Gebratene Entenbrust mit Orangen auf einem asiatischen Mienudelgemüse	Fr. 33.00
- Im Pankomehl gebratenes Hühnerbrüstchen mit rassicem Pilz-Mischgemüse	Fr. 25.50
- Halbes Mistkratzerli mit Pommes und Gemüse	Fr. 27.50

Hauptgerichte Vegetarisch:

- Fusilli mit mediterranem Gemüse, Ruccola und Parmesanobel	Fr. 17.50
- Tommli vom Baer mit Bratkartoffeln, Trüffel-Öl und Gemüse	Fr. 19.50
- Kräuter-Risotto mit Cherry-Tomaten	Fr. 18.50
- Sellerie-Piccata auf Steinpilz-Risotto	Fr. 21.00
- Sesam Tofu Cous Cousins mit glasiertem Gemüse	Fr. 18.50
- Gebackene Blumenkohlrosen mit Wasabisauerrahm mit asiatischem Gemüse	Fr. 20.50
- Pilzstroganoff auf Wildreis und Sauerrahm	Fr. 21.00
- Penne mit Tomate, Ruccola und Büffel-Mozzarella	Fr. 19.50
- gebackenen Champignons auf Gurkenspaghetti und Currysauce	Fr. 18.50

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. 14.00
- 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. 11.50
- Frisches Ananascarpaccio mit Joghurtsauce und Vanilleeis	Fr. 10.50
- Griesflamerie mit Portweifeigen und Vanilleschaum	Fr. 12.50
- Hausgemachtes Caramelköppli garniert	Fr. 9.50
- Passionsfruchtparfait mit Schokobrownies	Fr. 14.50
- Dessertvariation Monséjour	Fr. 16.50
- Schokosoufflé mit Birnensorbet	Fr. 13.50
- Bailys Panna Cotta mit Ananas	Fr. 11.50
- Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis	Fr. 12.50
- Mango-Prosecco-Granita mit Vanilleeis und Beeren	Fr. 13.00

Fleischdeklaration:

Rind	Schweiz/Irland
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

Steinpilz-Risotto
mit sautierten Pouletbruststreifen
und Ruccola

Bratapfelmousse
mit Innerschwyzter Apfelkompott

Fr. 28.50

2. Menu

Bunter saisonaler Blattsalat
mit Knoblauch Croûtons

Niedergegarter Schweinscarré-Braten
mit Senf-Sahnesauce
Schnittlauch Stampfkartoffeln
und frisches Marktgemüse

Hausgemachtes Panna Cotta
mit saisonalem Früchtekompott

Fr. 32.00

3. Menu

Frische saisonale Gemüse-
Crèmesuppe garniert

Schweizer Pouletbrustwürfel
mit Kafir-Limetten-Curry-Sauce
im Reising und Früchtespiess

Hausgemachte gebrannte Crème
mit Nidlä

Fr. 31.00

4. Menu

Marktfrischer Blattsalat garniert

Schweinsvoessen nach
Grossmutterart
mit frischem Kartoffelstock
und zweierlei Karotten

Frischer Fruchtsalat
mit Vanille-Eis

Fr. 33.50

5. Menu

Getrüffelte Kartoffel-Samtsuppe
mit Rinderheu

Marinierter Crevetten-Spiess
Auf asiatischem Glasnudel-Gemüse
mit Curry-Schaum

Waldbeeren-Kaltschale mit Vanille-Eis

Fr. 35.00

6. Menu

Marktfrischer Blattsalat
mit Parmesanhobel und Sprossen

Schweinsgeschnetzeltes nach
Zürcher-Art
Butternüdeli und Marktgemüse

Baillys-Panna-Cotta
mit saisonalem Früchtekompott

Fr. 32.50

7. Menu

Geschäumte Sellerie-Randen-Cappuccino-Suppe

Dunkles Kalbsvoressen mit Butternüdeli und Marktgemüse, Crôtons und Speckstreifen

Omas Apfelstreusel-Kuchen mit Zimt-Sahne

Fr. 41.00

8. Menu

Karotten-Ingwersuppe

Kalbskinnbäckchen im Merlot geschmort

mit hausgemachtem Schnittlauch-Kartoffelstampf und saisonalem Gemüse

Tiramisu im Glas

Fr. 46.00

9. Menu

Mariniertes CH Hühner-Satay auf einem asiatischen Gemüsesalat

Schweinesteak an Pommery-Senf-Sauce Röstikroketten und Marktgemüse

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleeis

Fr. 37.00

10. Menu

Bunter saisonaler Blattsalat mit Gemüsestreifen und Croûtons

Hachbraten mit Stampfkartoffeln und saisonalem Gemüse

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanille-Eis

Fr. 34.50

11. Menu

Klassische Tomatensuppe mit Basilikumpesto und Sauerrahm

St. Petersfisch-Filet in einer Kartoffelkruste auf Blattspinat mit Champignons und Zitronen-Sauce

Bratapfel-Mousse mit seinem Kompott im Glas

Fr. 38.00

12. Menu

Blumenkohl-Suppe mit einem Rinder-Satay-Spiesschen

Schweizer Hühnerbrust-Piccata mit Spaghetti, Tomatensugo und seiner Garnitur

Panna Cotta mit saisonalem Fruchtkompott

Fr. 39.00

13. Menu

Rauchlachsrose auf einem asiatischem
Gemüse-Salat und Sesamschaum

Sautierte Maispouarden-Brust
mit Tomaten-Polenta, Marktgemüse
und Rotweinjus

Mango-Prosecco-Granita
mit Vanille-Eis und frischer Mango

Fr. 48.00

14. Menu

Tuna-Tataki auf rassigen marinierten
Gurkenspaghettis mit Wasabispuma

Pochiertes Kalbsfilet im Kräutermantel
auf Kartoffelstampf
und glasierten Karotten

Warmes Felchlin-Schokoküchlein
mit Vanille-Eis und Mango-Kompott

Fr. 76.00

15. Menu

Burrata Mozzarella auf einem
Rucola-Kranz mit geschmorten
Tomaten-Ecken und Balsamico

Curry-Kokos-Suppe mit Kürbiskernen

Moutathaler Roastbeef mit
hausgemachter Sauce Bernaise
Kartoffelstrudel und Marktgemüse

Schokoküchlein mit Vanille-Eis

Fr. 56.00

16. Menu

Poschierte schottische Lachswürfel
auf Linsen-Gemüsesalat unter einer
Curryhaube

Frische saisonale Gemüsesuppe

Kalbescarré-Braten
mit Kräuter-Mascarpone-Risotto
und frischem Marktgemüse

Dunkles Felchlin-Schokoladen-Mousse
im Gläsli mit Mango

Fr. 61.00

17. Menu

Wolfsbarsch-Filet
auf Artischocken-Karotten-Gemüse
unter einer Randenhaube

Sellerie-Safran-Süppchen

Rosa gegartes Rindsfilet
mit Schnittlauch-Stampfkartoffeln
und Paprikagemüse

Ananas-Carpaccio mit Mangosorbet

Fr. 67.00

18. Menu

Schwäbischer Kartoffel-Gurken-Salat
mit Zanderfilet und Speckschaum

Tomatensüppchen mit Sauerrahm

Lammrücken-Filet auf einem Paprika-
Zwiebel-Kompott und Kräuterjus

Hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanille-Sauce

Fr. 65.00

Monséjour

Zentrum am See

19. Menu

St.Petersfisch-Filet in einer
Kartoffelkruste auf einem Avocado-
Salätchen

*

Karotten-Ingwersuppe

Kalbssteak mit Morchelsauce

Butternüdeli

Marktgemüse

Tiramisu im Gläsli
mit Portwein Zwetschgenkompott

Fr. 69.00

20. Menu

Gebrautes Wolfsbarsch-Filet
auf einem Kräuter-Risotto
und Safranschaum

Grünerbsen-Schaumsuppe
mit Rinderheu

Schweizer Schweinsfilet-Madaillon
mit Waldpilzsauce

Röstikroketten und Marktgemüse

Saisonales Früchte-Prosecco-Granita
Mit Vanille-Eis

Fr. 59.50

21. Menu

Weisswein-Schaumsuppe
mit Tomaten-Bruschette

Randencarpaccio
mit Jakobsmuschel und Avocado

Rindsfilet niedergegart
Steinpilz-Polenta (Bramata)

marktgemüse

Tiramisu-Schnitte
mit saisonalem Früchtekompott

Fr. 72.00

22. Menu

Bunt gemischter Blattsalat mit
gebackenen Riesencrevetten und
Avocadoschnitzen

Paprikasamtsuppe

Kalbstafelspitz rosa gegart
mit Blattspinat, Kräuter Bratkartoffeln
und Meerrettich-Senfsauce

Omas Apfelstreusel-Kuchen
mit Zimtsahne

Fr. 61.50

23. Menu

(saisonal September bis Dezember)

Poschiertes Freiland-Ei auf einem schlozigen-getrüffelten Kartoffelstock und frischem Rigitrüffel

Kürbissamtsüppchen mit seinen Kernen und Kürbisöl

Rehrückenmedaillon niedergegart mit Apfelrotkraut und schwäbischen Spätzle

Maronen Zimtousse mit Zwetschgenkompott

Fr. 63.00

24. Menu

(saisonal September bis Dezember)

Nüsslisalat-Schaumsuppe mit Knoblauchcroûtons

Kürbis-Koriandergemüse mit einem mariniertem Rinder-Satayspiess

Rosa gegarte Entenbrust mit Sahne Sauerkraut und gebratenen Kräuter-Silserknödel-Scheiben an einer Orangensauce

Ziegenfrischkäse mit Orangen, Honig Feigenkompott

Fr. 64.00

25. Menu

(saisonal September bis Dezember)

Kartoffelsamt-Suppe mit frischem Rigi-Burgunder-Trüffel

Pfifferling-Risotto mit Blutwurst und Parmesanchip

Rindsentrecote mit Kürbisgemüse, Steinpilzen und hausgemachtem schlozigem Kartoffelstock

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanille-Sauce

Fr. 69.00

26. Menu

(saisonal September bis Dezember)

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons an einem Kartoffeldressing

Pfifferling-Suppe mit seiner Einlage

Niedergegarter Wildschweinerücken auf einem Wirsinggemüse und hausgemachten Polenta-Mandelsticks

Mit Zimt marinierter Orangen-Ananassalat mit Vanille-Eis

Fr. 64.50

27. Menu

(saisonal März bis Juni)

Spargel-Tomaten-Cassoulet
mit gebratenen marinierten
Riesencrevetten

Kokos-Currysuppe mit einem
mariniertem Hühnerbrust-Satay

Schweinsfilet im Blattspinat-
Champignons-Mantel
Frühlingszwiebel-Risotto und
Rotweinjus

Marinierte Erdbeeren mit Vanille-Eis
und grünem Honig-Pfeffer

Fr. 65.00

28. Menu

(saisonal März bis Juni)

Grüner Spargel mit San Daniele
Rohschinken und Kräutervinaigrette

Kartoffellauch-Suppe mit Croûtons

Niedergegartes Kalbsfilet
mit einem Spargel-Risotto und
hausgetrockneten Tomatenecken

Poschierte Rhabarberstücke
mit Erdbeer-Eis und Sahne

Fr. 76.00

29. Menu

(saisonal März bis Juni)

Spargelcrème-Suppe mit
Rohschinkenheu

Bunter Blattsalat
mit zweierlei Spargelspitzen

Niedergegarter Kalbsrücken
mit Bärlauchnudeln, Jus und
Marktgemüse

Panna Cotta mit Rhabarberkompott

Fr. 71.50

Preise für Nachservice nach Absprache

Fleischdeklaration:

Rindfleisch: Schweiz / Irland

Poulet: Schweiz

Schwein: Schweiz

Wild: Schweiz / Polen

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 Monsanto	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. 7.7% MWST CHE-112.749.140
Gültig ab 1. Mai 2018

Getränkekarte

Mineralwasser

Henniez grün, blau	50cl	Fr. 6.00
Henniez grün, blau	100cl	Fr. 8.80
Sinalco	30cl	Fr. 4.80
Coca Cola, Coca Cola light	33cl	Fr. 4.80
Rivella rot, Rivella blau, Citro, Eistee	33cl	Fr. 4.80
Apfelsaft, Schorle	33cl	Fr. 4.80
Orangensaft	100cl	Fr. 9.90

Bier-Most

Eichhof Lager, Eichhof alkoholfrei	50cl	Fr. 6.00
Eichhof Pony	30cl	Fr. 4.80
Most mit/ohne Alkohol	50cl	Fr. 6.00

Weisswein

La Côte	5dl	Fr. 20.00
Chablais	5dl	Fr. 24.00
Cuvée Blanche de l'Abbaye	5dl	Fr. 28.00
St.Saphorin Vignefol	7,5dl	Fr. 45.00

Rotwein

Gamay	5dl	Fr. 20.00
Dôle, Merlot	5dl	Fr. 24.00
Primitivo Senza Parole IGT	5dl	Fr. 28.00
Pinot noir Rubis	7,5dl	Fr. 45.00

Kaffee/Tee

Kaffee crème, Espresso, Schale	Fr. 4.20
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. 4.20

Spirituosen

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

Inkl.7.7% MWST CHE-112.749.140
Gültig ab 1. Mai 2018