



Bankettvorschläge

(ab 10 Personen)

Aperitiv

Chips und Nüssli	1.50 pro Person
Knoblibrot	8.00 pro Stück
Crissini mit Rohschinken	1.50 pro Stück
Tomaten- Mozzarella Spiessli	1.50 pro Stück
Gemüsedip mit Sauce	3.00 pro Person
Diverses Aperero Blätterteiggebäck	1.50 pro Stück

Vorspeisen

Rindsbouillon mit Gemüsestreifen	6.50
Rindsbouillon mit Backerbsen	7.00
Rindsbouillon mit Flädli	7.00
Gemüsesuppe	8.00
Müller-Thurgau Suppe	9.00
Kürbiscremesuppe (saisonal)	8.00
Bunter Blattsalat	6.50
Gemischter Salat	9.50
Tomaten-Mozzarella Salat	11.00
Nüsslissalat mit Ei	11.00
+ mit Speck und Croutons	12.50

Hauptgänge

Heisser Schinken mit Kartoffelsalat	19.50
Schweins Rahmschnitzel Nüdeli und Gemüse	26.00
Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce Nüdeli und Gemüse	26.00
Schweinschnitzel paniert Kroketten und Gemüse	26.00
Schweins Cordon-bleu mit Pommes und Gemüse	27.00
«Riz Casimir» Pouletgeschnetzeltes an Currysauce Reis und Früchte	27.00
Hackbraten an Pilzrahmsauce Kartoffelgratin und Gemüse	27.50
Kalbsschnitzel paniert Pommer und Gemüse	34.00
Wiener Kalbsoressen Spätzli und Gemüse	

Die Beilagen dürfen selbstverständlich gerne auch verändert werden.
Gerne bereiten wir auch Vegetarische Gerichte auf Anfrage für Sie zu.

Dessert

Fruchtsalat mit Rahm	8.50
mit Kirsch	9.50
mit Glace	10.50
Gebrannte Creme	8.50
Panna cotta mit Beerencoulis	8.50
Hausgemachtes Caramelköpfl	7.50
Tiramisù	8.50
Apfelstrudel mit Rahm	9.50
Mit Vanilleglace	11.50
Glace nach Wahl	3.50
Mit Rahm	+1.50