

Menüvorschläge *Budget*

1. 1 Paar Schweinswürstli
Mit Hausgemachtem Kartoffelsalat
2. Emmentaler Käsekuchen
Bauernart
Mit verschiedenen Salaten
3. Z`vieri Teller
Mit Salaten
4. Salatteller mit Ei
und Schinkenrollen
5. Wurst-Käsesalat
Garniert mit Salaten
6. Ahornblättli
mit Speck, Käse u. Schweinswürstli
7. Buurehamme
Mit Hausgemachtem Kartoffelsalat
8. Aelpler Maccaronen
Seviert mit Blattsalat
und Apfelmus
9. Spaghetti mit Basilikumtomatensauce
Gemischter Salat
serviert mit Parmesan
10. Bauernbratwurst an an Zwiebelsauce
mit Hausgemachter Rösti
serviert mit gemischtem Blattsalat
11. Geschnetzeltes Schweinefleisch ZH Art
Saisongemüse
Nüdeli
12. Schweinshalsbraten Maison
Gemüsebouquet
Kartoffelstock „Hausgemacht
13. Heisser Fleischkäse
Kartoffelsalat
14. Schweinsleberli in Butter gebraten
mit Kräutern
serviert mit Rösti



1.)

Gemischter Blattsalat

*Schweinsrahmschnitzel
Nüdeli oder Pommes frites*

Kleiner Coupe Dänemark

2.)

Broccolicremesuppe

*Pouletbrüstchen an Estragonsauce
Gemüsebouquet
Serviert mit Basmati-Reis*

Frischer Fruchtsalat

3.)

Kürbiscremesuppe mit Crouton`s

*Gemischter Braten Schweins u. Kalbfleisch
Mit Rosemarin Bratenjus
Saisongemüse
Kartoffelgratin provençaler Art*

Hausgemachte Creme Caramel

4.)

Französische Lauchcremesuppe

*Schweinsfilet Ahorn
Mit feiner Kräutersauce
Gemüsebouquet
Serviert mit Spätzli Tricolore*

Burgunderbirnen mit Zimtglace



Preise auf Anfrage

5.)

Selleriecremesuppe (Ahorn)

*Suure Mocke nach Grossmutter Art
Gemüse aus dem Garten
Kartoffelstock „Hausgemacht“*

Apfelstrudel mit Vanillesauce

6.)

Zucchinisuppe

Gemischter Blattsalat

*Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art
Serviert mit Hausgemachter Rösti
Oder Nüdeli*

Kleiner Coupe Maison

7.)

Kartoffelsuppe Ahorn

*Feiner Herbstsalat
Mit Kürbis, Oliven, Feta-käse*

*Kalbsschulterbraten Maison
Gespickt mit getrockneten Aprikosen u. Zwetschgen
Grüne Bohnen im Speckröllchen
Kartoffelgratin provencale*

*Orangencreme
Mit Bitterschokolade*

8.)

Kürbiscremesuppe Martinique

*Gemischter Blattsalat Avignon
Serviert mit Crouton`s u. Pinienkernen*

*Kalbsteak an Morchelsauce
Gemüsebouquet
Hausmachernudeln*

*Ananascarpaccio mit Vanillecreme
Amaretto Likör*



Preise auf Anfrage



9.)

*Consommé Julienne
mit Sherry*

*Gartensalat
Mit Feta-käse, Pinienkernen, Balsamicodressing*

*Dorschfilet meunier(gebraten)
Angerichtet auf Gemüsebett
Serviert mit Linsenspinat
Rosemarinkartoffeln*

Cointreau Soufflé

10.)

*Tomatencremesuppe
Nach der schönen Maria*

*Gemischter Blattsalat
Mit Balsamicodressing*

*Kalbsbraten an CalvadosApfelrahmsauce
Spätzli Tricolore
Gemüsebouquet*

*Mousse Törtchen
Beeren Maracuja*

11.)

Italienische Brotsuppe mit Parmesan

Scampi mit Avocados

*Rindsfilet an Portweinsauce
Gemüsebouquet
Kartoffelgratin Ahorn*

*Gebackene Bananen
Mit Vanilleglace u. Honig*



Preise auf Anfrage

