

## Menüvorschläge

**Optional zu allen Menüs: Brot und Butter pro Person à € 2,-**

### Menü I

Bunte Blattsalate fein mariniert mit Kräutern

\*\*\*

Suppe von der Strauchtomate mit Basilikum-Öl

\*\*\*

Perlhuhnbrust aus dem Ofen mit Kräuterkruste  
auf mediterranem Grillgemüse mit getrüffeltem Kartoffelgratin

\*\*\*

*Ab 40 Personen:* Unser live zubereitetes Creme-Eis in vier verschiedenen Variationen

Toppings:

Fruchtsoßen, Früchte der Saison und Waffeln

oder Dessert serviert:

Mango-Panna-Cotta-Törtchen mit frischen Beeren und einer Kugel Eis

Menü mit Suppe: pro Person Euro 81,-

Menü ohne Suppe: pro Person Euro 73,-

### Menü II

Tomate-Mozzarella mit Gewürzen, Olivenöl und kleinem Salat

\*\*\*

Suppe der Saison

\*\*\*

Kalbsrücken schonend im Ofen zubereitet, rosa serviert auf Gemüse der Saison, mit  
getrüffeltem Kartoffelpüree und Handspätzle

\*\*\*

*Ab 40 Personen:* Unser live zubereitetes Creme-Eis in vier verschiedenen Variationen

Toppings:

Fruchtsoßen, Früchte der Saison und Waffeln

oder Dessert serviert:

Hausgemachter Chocolate Cake mit einer Kugel Rahmeis und Heidelbeersauce

Menü mit Suppe: pro Person Euro 86,-

Menü ohne Suppe: pro Person Euro 78,-

### Menü III

Carpaccio vom Lachs mit mariniertem Wakame Salat

\*\*\*

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen

\*\*\*

Tranche vom rosa gebratenen Rinderfilet mit Rosmarinjus an gebratenem Gemüse,  
Kartoffelgratin mit Austernpilzen und Rote Bete-Püree

\*\*\*

*Ab 40 Personen:* Unser live zubereitetes Creme-Eis in vier verschiedenen Variationen  
Toppings:

Fruchtsoßen, Früchte der Saison und Waffeln

Menü mit Suppe: pro Person Euro 94,-

Menü ohne Suppe: pro Person Euro 86,-

### Menü „Spezialität des Hauses & regional“

Hausgemachtes Maultäschle auf Kartoffelsalat

\*\*\*

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch

\*\*\*

Zartes Kalbsbäckle an gebratenem wildem Brokkoli, Karotten und Kartoffelpüree

\*\*\*

Ofenschlupfer „Oma Mina“ mit Vanillesauce und Eis

Menü mit Suppe: pro Person Euro 77,-

Menü ohne Suppe: pro Person Euro 69,-

**Servierte Desserts können von Menü I, II oder Spezialität des Hauses gewählt werden**

*Preisänderungen vorbehalten, gültig für alle genannten Preise*

## **Vegetarisch**

### **Menü vegetarisch I**

Cous Cous-Salat mit Hummus und Soja-Minze-Dip

\*\*\*

Grüne Gazpacho

\*\*\*

Gemüse-Curry mit Erdnüssen und Reis

\*\*\*

*Ab 40 Personen:* Unser live zubereitetes Creme-Eis in vier verschiedenen Variationen  
Toppings: Fruchtsoßen, Früchte der Saison und Waffeln

Menü mit Suppe: pro Person Euro 65,-

Menü ohne Suppe: pro Person Euro 57,-

### **Menü vegetarisch II**

Tomate-Mozzarella mit Gewürzen, Olivenöl und kleinem Salat

\*\*\*

Erbsensuppe mit Minzöl und Sauerrahm

\*\*\*

Pasta mit Kirschtomaten, wildem Brokkoli, Parmesan-Sahne-Sauce und Mandeln

\*\*\*

*Ab 40 Personen:* Unser live zubereitetes Creme-Eis in vier verschiedenen Variationen  
Toppings: Fruchtsoßen, Früchte der Saison und Waffeln

Menü mit Suppe: pro Person Euro 68,-

Menü ohne Suppe: pro Person Euro 60,-

**Servierte Desserts können von Menü I, II oder Spezialität des Hauses gewählt werden**

*Preisänderungen vorbehalten, gültig für alle genannten Preise*