



Menuvorschläge

Die aufgeführten Menuvorschläge sind für Gesellschaften ab 10 Personen gedacht, wobei allen Gästen dasselbe Menu serviert wird.

Es steht Ihnen frei ein komplettes Menu wie vorgeschlagen auszusuchen oder sich aus den Speisen ganz hinten ein Menu zusammenzustellen. Selbstverständlich können Sie Ihr Lieblingsmenu auch mit den Gerichten aus unserer à la Carte-Karte kombinieren.

Gerne stehen wir Ihnen beratend zur Seite und helfen Ihnen, den zum Menu passenden Wein auszusuchen. Damit wir uns genügend Zeit für Sie nehmen können, vereinbaren Sie bitte vorab einen Termin.

Alle Preise sind in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer.

Fragen und Notizen:



Drei Gänge

Menu 1

Saisonale Blattsalate · French Dressing

Urchige Äplermaccaronen
Röstzwiebeln · Apfelmus

Gebrannte Crème · geröstete Nüsse

3 Gänge CHF 47.00

Menu 2

Kartoffelschaumsuppe · Kräutercroûtons

Wiesners Schweinsbratwurst · Zwiebelsauce
Kartoffelstock · zweierlei Rüebl

Panna Cotta · Fruchtsauce

3 Gänge CHF 48.00

Menu 3

Rüebl-Vanilleschaumsuppe

Hacktäschli «Grossmutterart»
Kartoffelstock · Saucen-Seeli

Sauerrahmparfait · Baileysschaum

3 Gänge CHF 49.00



Drei Gänge

Menu 4

Bunte Blattsalate • Balsamico Dressing

Pouletbrust aus dem Southbend Broiler
Schiff Frites • Ratatouille

Lauwarmer Brownie • Vanilleglace

3 Gänge CHF 49.00

Menu 5

Tomatencremesuppe • Croutons

Gebratenes Lachssteak
Limettenrisotto • glasierte Kefen

Hausgemachter Cheesecake • Schokoladenglace

3 Gänge CHF 54.00

Menu 6

Spinatsalat • Gartenkresse • Hausdressing

«Ähti Lozärner Chögalipastete»
Safrankalbsvoressen • Brätkügeli • Pilze
Sultaninen eingelegt in Cognac
serviert mit Buttererbsli

Tobleronemousse • Kiwisalat • Honigkrokant

3 Gänge CHF 55.00

Drei Gänge

Menu 7

Bunte Blattsalate · Hausdressing

Dreierlei aus dem Southbend Broiler
Tranchen von Rindsentrecôte · Schweinsfilet · Pouletbrust
auf Gemüsebeet
dazu BBQ Sauce · Kräuterbutter · Ajoli
Schiff Frites auf den Tischen verteilt

Granny Smith-Mascarponecrème · Granatapfel · Thaibasilikum

3 Gänge CHF 66.00

Menu 8

Bunte Blattsalate · French Dressing

Dreierlei aus dem Southbend Broiler
Tranchen von Rindsentrecôte · Kalbssteak · Schweinsfilet
auf Gemüsebeet
dazu BBQ Sauce · Kräuterbutter · Ajoli
Schiff Frites auf den Tischen verteilt

Dunkles Schokoladenmousse · Erdbeerragout

3 Gänge CHF 72.00

Menu 9

Karotten-Honigschaumsuppe

Rindsfilet aus dem Southbend Broiler
Schiff Frites · Ratatouille

Caramelchöpfli · Rahm

3 Gänge CHF 79.00

Vier Gänge

Menu 10

Gemischte Blattsalate • French Dressing
geröstete Kerne

Blumenkohlsuppe • Croûtons

Pouletbrust aus dem Southbend Broiler
Kartoffelgratin • glasierte Rüeblì

Apfelchüechli • Zimtzucker
Vanilleglace

4 Gänge CHF 62.00

Menu 11

Kleines Wasserbüffeltatar
Toastbrot

Blumenkohlsuppe • Croûtons

Maispoularde in der Senfkruste
Weissweinrisotto • Kräuterkohlrabi

Caramelchöpfli
Rahm

4 Gänge CHF 74.00



Vier Gänge

Menu 12

Onsen-Ei (schonend pochiertes Ei)
Kressesalat • Belper Knolle

Rindskraftbrühe • Backerbsen

Kalbssteak im Kräutermantel niedergegart
Rosmarinkartoffeln • gebratene Pilze

Schokoladenmousse • Erdbeerragout

4 Gänge CHF 86.00

Fünf Gänge

Menu 13

Spinatsalat · Hausdressing · Belper Knolle

Sellerie-Apfelschaumsuppe

Tagliolini · Pilzrahmsauce · Nüssen

Geschmorter Rindsbraten
Kartoffelstock
Vanille-Karotten

Panna Cotta · Fruchtspiegel · Kracker

5 Gänge CHF 91.00

Menu 14

Kleiner Crevetten-Cocktail
Salatbeet

Weinschaumsuppe · Kräutercroûtons

Gebratenes Saiblingfilet · Safranrisotto

Knochengereiftes Rinds-Entrecôte
Röstikroketten · Bohnenbündel

Beeren-Sreuselkuchen · Vanilleglace

5 Gänge CHF 98.00

Vorspeisen

Rucolasalat • Hausdressing Parmesanspänen • Pinienkernen	CHF	12.00
Spinatsalat • Belper Knolle Hausdressing	CHF	15.50
Crevetten-Cocktail Salatbeet • Kräuterbaguette	CHF	16.50
Onsen-Ei (pochiert) • Kresse-Beet • Belper Knolle	CHF	14.50
Thunfisch-Sashimi • Algensalat Wasabigrème	CHF	22.00

Suppen

Kartoffelschaumsuppe	CHF	11.00
Zwiebelsuppe • Käsecroûtons	CHF	11.00
Kokos-Curryschaum • Crevette	CHF	15.50
Kürbiscremesuppe • Croutons	CHF	12.50

Warme Zwischengerichte / als Hauptgang

Pilzrisotto • Rucola Parmesanspäne	CHF	19.00/26.00
Urchige Äplermagronen Röstzwiebeln • Apfelmus	CHF	19.00/29.00
Pouletroulade • Trüffel-Kartoffelstock	CHF	22.00/32.00
Gebratenes Forellenfilet Kartoffel-Lauchgemüse	CHF	24.00/34.00

Hauptgänge

Hacktätschli «Grossmutterart» Kartoffelstock · Saucenseeli	CHF	29.00
«Riz Casimir» Pouletbruststreifen · Kokosrahmsauce gebackene Banane · Reis	CHF	32.00
Schweins- oder Kalbs-Cordon bleu Schiff Frites · zweierlei Karotten	CHF	36.00/44.00
Kalbsragoût · Pommerysenfsauce sämige Polenta · Schmorgemüse	CHF	35.00
Schweinssteak «Schiff Style» (Kräuterkruste) Rosmarin-Bratkartoffeln · Peperonata	CHF	36.00
Gebratenes Zanderfilet · Safranschaum Randenrisotto · Kefen	CHF	36.00
Gebratene Entenbrust Sesamreis · Wokgemüse	CHF	39.00
Knochengereiftes Rinds-Entrecôte (200g) aus dem Southbend Broiler Folienkartoffel · Sauerrahm · Ratatouille	CHF	54.00
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce Kartoffelstock · Gemüseallerlei	CHF	38.00

Desserts

Apfelstrudel · Vanillesauce	CHF	13.00
Schokoladenmousse · Beerenragout	CHF	13.00
Sauerrahmparfait · Baileysschaum	CHF	14.00
Caramelköpfler · Rahm	CHF	11.00