

## ALLE MENUS AB MINIMUM 15 PERSONEN

Alle Preise incl. 7,6% Mwst / tous les prix incl 7,6% TVA

<p><b><u>Menu 1</u></b> Suppe nach Wahl Rindsragout Polenta Mischgemüse</p>	<p><b><u>Fr. 25.00</u></b> Potage a votre choix Ragout de bœuf Polenta Mélange de légumes</p>
<p><b><u>Menu 2</u></b> Suppe nach Wahl Schweinehalsbraten Kartoffelstock, Mischgemüse</p>	<p><b><u>Fr. 25.00</u></b> Potage a votre choix Rôtie de Porc, pommes mousseline, Mélange de légumes</p>
<p><b><u>Menu 3</u></b> Suppe nach Wahl Kalbsgeschnetzeltes Kartoffelstock Saison Salat</p>	<p><b><u>Fr. 25.50</u></b> Potage a votre choix Emince de veau Pommes mousseline Salade verte</p>
<p><b><u>Menu 4</u></b> Suppe nach Wahl Schnitzel vom Schweinerücken an Rahmsauce, Butternudeln und Saison Salat</p>	<p><b><u>Fr. 26.00</u></b> Potage a votre choix Escalope de la carre de porc à la crème, nouilles et salade verte</p>
<p><b><u>Menu 5</u></b> Suppe nach Wahl Paniertes Schweineschnitzel Spaghetti an Tomatensauce, Saison Salat</p>	<p><b><u>Fr. 28.00</u></b> Potage a votre choix Escalope de porc panée Spaghetti, sc. tomate et salade verte</p>
<p><b><u>Menu 6</u></b> Bouillon mit Flädli Bernerplatte mit Schinken, Siedfleisch, Grümpelwurst, Speck Rippli, Bohnen oder Sauerkraut, Kartoffeln</p>	<p><b><u>Fr. 30.00</u></b> Bouillon Célestin Saucisson, Jambon, Bœuf bouilli, Carre fumé haricots ou choucroute et pommes vapeur</p>
<p><b><u>Menu 7</u></b> Bouillon mit Flädli Grümpelwurst mit Lauchgemüse und neuen Kartoffeln</p>	<p><b><u>Fr. 25.00</u></b> Bouillon Célestin Saucisson Gessenay, légumes aux poireaux et pommes nouvelles</p>
<p><b><u>Menu 8</u></b> Suppe nach Wahl Gekochter Schinken, grüne Bohnen, Kartoffelgratin</p>	<p><b><u>Fr. 28.00</u></b> Potage a votre choix Jambon paysan, gratin dauphinois, Haricots vert</p>

<p><b><u>Menu 9</u></b>  <b>Suppe nach Wahl</b>  <b>Pangasius Fischfilet auf Gemüsereis an Weisswein Sauce</b></p>	<p><b><u>Fr. 28.00</u></b>  Potage a votre choix  Filet de Pangasius sur riz aux légumes sauce vin blanc</p>
<p><b><u>Menu 10</u></b>  <b>Suppe nach Wahl</b>  <b>Suure Mocke nach altem Rezept, mit frischem Kartoffelstock</b></p>	<p><b><u>Fr. 33.00</u></b>  Potage a votre choix  Rôti de bœuf mariné à l'ancienne, jardinière de légumes, pommes mousseline</p>
<p><b><u>Menu 11</u></b>  <b>Suppe nach Wahl</b>  <b>Hausgemachte Rindfleisch-Gemüse Lasagne</b></p>	<p><b><u>Fr. 22.00</u></b>  Potage a votre choix  Lasagne Maison aux légumes et viande de bœuf haché</p>
<p><b><u>Menu 12</u></b>  <b>Suppe nach Wahl</b>  <b>Geschnetzelte Rinds Kutteln an Tomatensauce mit Kartoffeln</b></p>	<p><b><u>Fr. 25.00</u></b>  Potage a votre choix  Emincé de tripes de bœuf et pommes mousseline</p>
<p><b><u>Menu 13</u></b>  <b>Suppe nach Wahl</b>  <b>Kalbsbraten mit gratinierten Kartoffeln und Mischgemüse</b></p>	<p><b><u>Fr. 32.00</u></b>  Potage a votre choix  Rôti de veau, gratin dauphinoise et Mélange de légumes</p>
<p><b><u>Menu 14</u></b>  <b>Kalter Saanerhofeller, Aufschnitt, Schinken, Salami, Greyerzer Käse, Trockenfleisch und Salaten</b></p>	<p><b><u>Fr. 19.00</u></b>  Assiette froide et salade divers</p>
<p><b><u>Desserts</u></b>  <b>Gebrannte Creme, Karamel Pudding, Fruchtsalat Eisbecher</b>  <b>Merinque mit Eis</b>  <b>Weitere Dessert auf Anfrage</b></p>	<p><b><u>Fr. 8.50</u></b>  Crème Catalan, Flan caramel  Merinque Glacées, Coupe Maison  D'autres desserts possibles</p>
<p><b>Offene Weissweine / Vins blancs ouverts</b>  <b>Yvorn, Aigle, Fendant</b></p>	<p><b>Offene Rotweine/ Vins rouge ouverts</b>  <b>Dole, Aigle rouge, Merlot</b></p>

<b>Schweinesteak Steaks</b> (200 gr.) <b>Fr. 28.00</b> <b>Gemüse, Frite</b> Steak de porc légumes, pommes frites	<b>Kalbs-Wienerschnitzel,</b> <b>Fr. 34.00</b> <b>Gemüse, Frite</b> Escalope de veau panée légumes, frites
<b>Suure Mocke nach alter Art</b> <b>Fr. 27.00</b> Rôti de boeuf mariné <b>Kartoffelstock</b> Pommes mousseline <b>Rotkraut und Speckbohnen, Apfel mit Preiselbeeren</b> Choux rouge et bouquet d'haricots, Pomme aux airelles rouges	<b>Kalbsrahmschnitzel</b> <b>Fr. 33.00</b> Escalope de veau à la crème <b>Butternudel</b> Nouille au beurre <b>Gemüse nach Ihrer Wahl</b> Jardinière de légumes
<b>Schweinsfilet, Morchelsauce</b> <b>Fr. 37.00</b> Filet de porc rôti en piece, sc. morilles <b>Krokettenkartoffeln</b> Pommes croquettes <b>Gemüse nach Ihrer Wahl</b> Jardinière de légumes	<b>Kalbsbraten</b> <b>Fr. 28.00</b> Rôti de veau <b>Kartoffelstock</b> Pommes mousseline <b>Gemüse nach Ihrer Wahl</b> Jardinière de légumes
<b>Rindsleude Englisch gebraten</b> <b>Fr. 44.00</b> Roastbeef à l'anglaise <b>Kartoffelgratin</b> Gratin Dauphinois <b>Gemüse nach Ihrer Wahl</b> Jardinière de légumes	<b>Rinds und Kalbsfilet, Bearnaise</b> <b>Fr. 51.00</b> Filet de boeuf et veau, sc. bearnaise <b>Kroketten Kartoffel</b> Pommes croquettes <b>Gemüse nach Ihrer Wahl</b> Jardinière de légumes
<b>Kalssmedaillon mit Morchelsauce</b> <b>Fr. 48.00</b> Médaille de veau sc. morilles <b>Butternudeln</b> Nouilles au beurre <b>Gemüse nach Ihrer Wahl</b> Jardinière de légumes	<b>Kalbsrückenbraten</b> <b>Fr. 55.00</b> Carré de veau, sc. au bôlets <b>Berni Kartoffel</b> Pommes Berni <b>Gemüse nach Ihrer Wahl</b> Jardinière de légumes
<b>Schweinehalsbraten Rosmarin</b> <b>Fr. 25.00</b> Rôti de porc, sc. romarin <b>Krokettenkartoffeln</b> Pommes croquettes <b>Gemüse nach Ihrer Wahl</b> Jardinière de légumes	<b>Hamme</b> <b>Fr. 26.00</b> Jambon Paysan <b>Kartoffelgratin</b> Gratin Dauphinois <b>Gemüse nach Ihrer Wahl</b> Jardinière de légumes
<b>Buffet Chinoise</b> <b>Fr. 55.00</b>	<b>Rind und Kalbfleisch mit reichhaltigen Beilagen, Saucen und Salatbuffet</b> Boeuf et veau avec avec des garnitures variées, sauces, buffet de salades
<b>Buffet Bourguignon</b> <b>Fr. 62.00</b>	<b>Rindfleisch und Krevetten, reichhaltigen Beilagen, Saucen und Salatbuffet</b> Boeuf et crevettes avec avec des garnitures variées, sauces, buffet de salades
<b>Buffet a discretion</b> <b>65.00</b>	<b>Beinschinken, Kartoffelgratin, Bohnen, Sauerkraut, kaltes Roastbeef, Kalbsbraten, Schweinebraten, Poulet, Rauchfisch, Salat und Desserts</b> Jambon à l'os, gratin de pommes de terre, haricots, chouchroute, <b>FROID</b> :: Roastbeef, rôti de veau et porc, poisson fumé, charcuterie, saucissons salade et desserts

**Menu  
August Escoffier**

Französischer  
Küchenmeister,  
Reformator und Schöpfer  
der feinen modernen  
Kochkunst.  
Schuf das weltberühmte  
Werk  
„Le guide culinaire“  
wurde in über 20  
Sprachen übersetzt  
(1846-1935)

**Fr. 80.00**

**Grünpfeffer-Terrine**

Terrine au poivre vert



**Spanische Nationalsuppe**

Gazpacho



**Pangasius an Weißwein Sauce**

Pangasius sc. vin blanc



**Sorbet Campari**



**Pistazien gefülltes Kalbsmökli**

Veau farci avec des pistaches

**Kroketten** / Pommes croquettes

**Gemüse** / Jardinière de légumes



Dessert surprise

**Menu  
Paul Bocuse**

(geb. 1926) Französischer  
Küchenmeister, schuf die  
Nouvelle Cuisine, verfaßte  
einschlägige Literatur wie  
„Le gibier“ und  
„La cuisine du marché“

**Fr. 88.00**

**Morchelterriner** / Terrine de morilles



**Doppelte Fleischbrühe mit Einlage**

Consommé double



**Poschierter Fisch nach Saison**

Filet de poisson poché



**Sorbet**



**Lammfilet**

Filet d'agneau grillé

**Bäckerinnenkartoffel** / Pommes boulangère

**Speckbohnen** / Haricots aux lards



Dessert surprise

**Menu  
Gioacchino Rossini**

Italienischer. Komponist,  
Schöpfer der Opern  
„Der Barbier von Sevilla“  
und  
„Wilhelm Tell“  
Berühmter Amateurkoch  
und Feinschmecker  
(1792-1868)

**Fr. 110.00**

**Salat nach Mutters-Art**

Salade grand-mère



**Kerbelsuppe** / Potage au cerfeuil



**Fischvariation**

Variété de poissons



**Sorbet mit Calvados**

Sorbet au calvados



**Rindsfilet, Gänseleber und Trüffel auf Toast, Sc.Madère**

Tournedos au foie gras et aux truffes, sc. Madère

**Nudeln an Olivenoil**

Nouille

**Gemüse**

Jardinière de légumes



**Dessert**

## **ALLE MENUS AB MINIMUM 15 PERSONEN**

**Alle Preise pro Person incl. 7,6% Mwst / tous les prix par personne incl 7,6% TVA**

**Mai 2010**

**Vielen Dank für das Interesse, welches Sie unserem Haus entgegenbringen. Wir helfen Ihnen bei der Auswahl und nehmen gerne Ihre eigenen Ideen und Wünsche entgegen. Sei es ein Menü Gourmand, ein Menü nach Saison, Jagd oder Vegetarisch. Dazu den passenden Wein aus unserem reichhaltigen Angebot.**

*Nous vous remercions de l'intérêt que vous portez à notre maison. Nous sommes prêts à accomplir toute modification et à vous assister dans la composition des mets selon votre suggestion. Que ça soit un menu dégustation, un menu de saison, de la chasse ou un menu végétarien, tout est possible.*

*Et nous vous proposons un grand choix de vin de notre cave pour accompagner vos mets.*

<b>Suppen oder Salat</b>	<b>Saison Salat</b>
<b>Potage ou salade</b>	<b>Gemüsecreme, Tomate, Pilzcreme, Gersten, Gries, Sellerie Fleischbrühe mit Flädli oder Porto oder Sherry oder Mark Salade de la saison</b>
<b>Fr. 7.00</b>	<i>Crème de légumes, de tomates, de champignons, Consommé Célestine, au Porto, au Sherry, Asperges, Cerfeuil, Potiron</i>
<b>Vorspeissen</b>	<b>Salat mit Speck, Hausterrine, Geräuchertes Forellenfilet, Lachs, Trockenfleisch Caspacco, Avocados an Olivenöl und Balsamikocreme</b>
<b>Premiers</b>	<b>Gemischter Salat, Rauchfische, verschiedene Mousse</b>
<b>Fr. 14.00</b>	<b>Fischgerichte auf Anfrage</b>
	<i>Salade composée „ Grand-mère », Terrines diverses, Filets de truite fumés Salade mêlée, Saumon fumé mariné maison, Mousses, Avocados, Poissons divers sur commande</i>
<b>Desserts 7.50</b>	<b>Eisbecher nach Saison, Joghurtparfait, Karamel Puding, Merinque mit Rahm und Eis, Weitere Dessert je nach Saison</b>
	<i>Coupe de la saison, Flan caramel, Parfait au yoghurt, Meringues glacées D'autres desserts possible selon la saison</i>
<b>Dessertbuffet</b>	<b>Torten, Kuchen, Cremes, Eis, Früchte, Käse, Halbgefrorenes, Beeren, Merinques</b>
<b>Fr. 22.00</b>	<i>Parfait, Crème glacée, fruits, fromages, tarte, gâteau, Parfaits.....</i>
<b>Desserts</b>	<b>Gebrannte Creme, Tiramisu Maison, Schokischaum, TIRAMISU MAISON, Crème Benjamin, Mousse au chocolat</b>
<b>9.00</b>	
<b>Fr. 14.00</b>	<b>Überraschungs Dessert nach Saison</b>
	<i>Dessert Surprise selon la saison</i>
<b>Torten Tourte</b>	<b>Hochzeitstorte 3-Stöckig</b>
	<i>Tourte de mariage sur 3 étages</i>
<b>Fr. 15.00 per. Pers</b>	<b>Bringen Sie Ihr eigenes Dessert mit, berechnen wir Fr. 6.50 pro Gedeck</b>
	<i>Si vous amenez le dessert vous-même un forfait de fr. 6.50 par couvert sera demandé</i>