

Menüvorschläge für besondere Anlässe

ab 10 Personen (Bitte einheitliches Menu wählen)

Propositions de menu pour des occasions spéciales

à partir de 10 personnes (svp choisissez un menu unique)

Vorspeisen

Crevettencocktail	11.-
Rauchlachstartar "Zweierlei" Toast & Butter	17.-
Rauchlachs mit Zwiebelringen & Kapern auf Blattsalat Toast & Butter	16.-
Morchelterriner mit Toast & Butter	11.5
Melone mit Rohschinken (nach Saison)	9.5

Salate:

Grüner Salat	7.5
Grüner Salat mit Ei	8.5
Gemischter Salat	10.5
"Alphornsalat" (Speck, Nüsse, Ei, Croutons 6 Gruyère Tomatensalat mit Mozzarella & Basilikum	13.5

Suppen:

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen	5.-
Kraftbrühe mit Porto <u>oder</u> Sherry	5.-
Gemüsecrèmesuppe	7.-
Tomatencreme mit Mozzarlla & Basilikum	9.-

Entrées

Cocktail de crevettes
Tartare de saumon fumé "Deux sortes" Toast & beurre
Saumon fumé avec oignons & Câpres sur salade verte Toast & beurre
Terrine de morilles avec toast & beurre
Melon avec jambon cru (selon la saison)

Salades :

Salade verte
Salade verte aux œufs
Salade melée
Salade " Alphorn" (lard, noix, œuf, croûtons & Gruyère Salade de tomates avec mozzarella & basilic

Soupes :

Consommé Julienne
Consommé avec porto <u>ou</u> sherry
Crème de légumes
Crème de tomates avec mozzarlla & basilic

Hauptgänge

Cordon Bleu vom Schwein	27
Cordon Bleu vom Kalb	36
Saltimbocca (Schnitzel mit Rohschinken & Salbei) vom Schwein	26
vom Kalb	35
Piccata (Schnitzel im Ei & Käsemantel) vom Schwein	26
von Kalb	35
Schweinsfilet am Stück gebraten im Speckmantel & Pilzrahmsauce	35
Wiener Schnitzel (paniertes Kalbsschnitzel)	33
Lammrack " Provencial"	42
Rindsfiletstreifen an rassisger Paprikasauce	37
Roastbeef mit Sauce Béarnaise	38
Flambiertes Rindsfilet " Alphorn"	48
Tartarenhut à Discretion grillieren Sie Ihr Fleisch selbst! Schwein/ Kalb/ Rind/ Poulet div. Saucen & Beilagen	46
pochierte Seezunge an Käutersauce	34
Riesencrevetten nach Mittelmeer Art (mit Knoblauch,Kräutern,Tomatenwürfeln) serviert auf Gemüse	35

Plats principaux

Cordon Bleu de porc	
Cordon Bleu de veau	
Saltimbocca (escalope avec jambon cru & sauge) de porc	
de veau	
Piccata (escalope dans un œuf & enrobée de fromage) de porc	
de veau	
filet de porc rôti en un seul morceau enrobée de lard & sauce à la crème de champignons	
Escalope viennoise (escalope de veau panée)	
Rack d'agneau "Provencial	
Emincé de filet de bœuf à la sauce racée aux poivrons	
Roastbeef à la sauce béarnaise	
Filet de bœuf flambé " Alphorn "	
Chapeau tartarin à discrétion grillez vous-même votre viande ! porc/ veau/ bœuf/ poulet div. sauces & garnitures	
sole pochée à la sauce au fromage	
crevettes géantes à la méditerranéenne (avec ail, fines herbes, tomates en dés) servies sur des légumes	

Beilagen:

Butternudeln / Spaghetti
Hausgemachte Spätzle
Kartoffelgratin
Röstikroketten
Pommes Frites
Country Cuts
Salzkartoffeln
Reis
Risotto
Safran oder Steinpilzrisotto

plus Sfr. 3.00

Garnitures :

Nouilles au beurre / Spaghetti
Spätzle maison
Gratin de pommes de terre
Croquettes de rösti
Pommes de terre frites
Cuts de pays
Pommes de terre vapeur
Riz
Risotto
Risotto au safran ou aux cèpes