

Herzlich willkommen!

Sehr geehrter Kunde, lieber Gast

Es freut uns, dass Sie sich für unseren Party-Service interessieren. Haben Sie noch Fragen? Wir nehmen uns gerne Zeit, um Sie kompetent zu beraten.

Unser Schlachtvieh stammt aus der Region, aus kontrollierten IP-Betrieben und wird im eigenen Schlachthaus tiergerecht und hygienisch geschlachtet. Wir stehen unter ständiger Qualitäts- und Hygienekontrolle des Verbandes Schweizer Metzgermeister.

„En Guete“

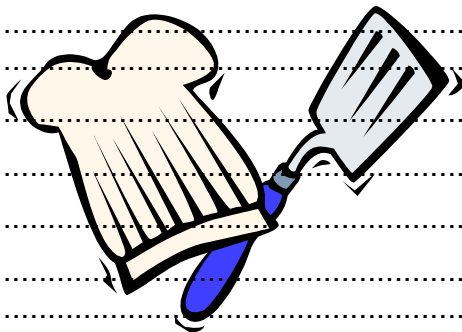
wünschen Ihnen Marianne und Paul Bitzi-Küng.

Bitzi Metzg
Luzernerstrasse 11
6285 Hitzkirch
Tel. 041 917 12 23
Fax 041 917 12 83
marianne.bitzi@gmx.ch
www.bitzimetzg.ch



Inhaltsverzeichnis

Bitte Beachten Sie	3
Service Personal	4
Apéro	5
Kalte Apéros	5
Warme Apéros	6
Apérobuffet	6
Kalte Platten	8
Suppen	9
Salate	10
Vorspeisen	11
Kalte Vorspeisen.....	11
Warme Vorspeisen	13
Vorspeisenbuffets	14
Kalte Buffets als Hauptspeise	15
Hauptgerichte	16
Warme Gerichte.....	16
<i>Schweinefleisch</i>	16
<i>Kalbfleisch</i>	18
<i>Rindfleisch</i>	19
<i>Lamm</i>	20
<i>Poulet</i>	20
Verschiedene Spezialitäten	21
Fleisch Fondues	22
Tischgrill/Tatarenhut	23
Käse Fondues.....	23
Mehrgänge-Menüs.....	24
Desserts	25
Dessertbuffet	26



Bitte Beachten Sie

Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie möglichst frühzeitig mit uns Kontakt aufnehmen.

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Person ab 20 Personen. Die Mehrwertsteuer ist in allen Preisen inbegriffen.

Kleinmengenzuschläge

bis 10 Personen	2.— / Person
bis 15 Personen	1.— / Person
bis 20 Personen	-.50 / Person

Die Lieferung ist in einem Umkreis von 10 Kilometer im Preis inbegriffen. Der Zuschlag für weitere Entfernungen beträgt Fr. 1.—/Kilometer

In den angegebenen Preisen nicht inbegriffen sind Senf, Ketchup und Mayonnaise, Brot und Spezialbrote, Menukarten, Servicepersonal, Reinigung von Transportbehältern

Reinigung nach Aufwand	40.— / Std.
Entsorgung von Kehrriecht	-.50 / kg

Beilagen und Gemüse können nach Ihren Wünschen ausgetauscht werden. Der Menupreis verändert sich dementsprechend.

Für Vegetarier bieten wir Ihnen verschiedene Sorten von Vege-Schnitzel oder auch Vege-Pastetli an

Preisänderungen vorbehalten.

Service Personal

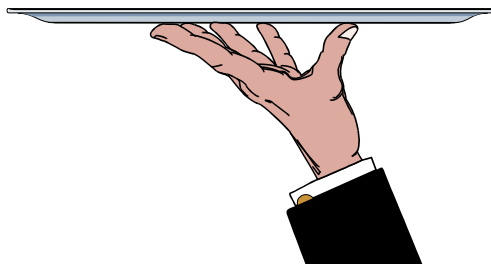
Um zu einem gelungen Anlass beizutragen, vermitteln wir Ihnen gerne Servicepersonal.

So werden Sie von allen anfallenden Arbeiten wie Tisch decken, Servieren, Abwaschen, gemäss Ihren Wünschen und Anweisungen entlastet.

Je nach Einsatzzeit werden folgende Stundenansätze verrechnet:

Grundpauschale	15.—
bis 20 Uhr	34.— / Std.
ab 20 Uhr	38.— / Std.
Sonn- und Feiertage ganzer Tag	38.— / Std.

Der Aufwand des Servicepersonals wird separat in Rechnung gestellt



Apéro

Kalte Apéros

Sandwichs gefüllt

mit Schinken, Salami, Thon, Käse oder Aufschnitt (ohne Salat)

klein	4.40
gross	5.50

Fitness-Brötli gemischt

gefüllt mit Thon, Schinken Salami, Ei, Fleischkäse oder Frischkäse (mit Salat)

klein	2.60
gross	3.80



Silserli mittelgross

3.60

Baguette am Meter

pro Meter 54.—

gefüllt mit Salami, Schinken, Aufschnitt, Käse, Thon oder Ei, mit Salat, Tomaten und Gurken (ein Meter ergibt ca. 20 Stk.)

Gefülltes Brot

50.—

mit Schinken, Frischkäse, Thon oder Lachsmousse

Belegte Brötli assortiert ■

4.20

mit Fleisch, Käse, Lachs und vegetarisch

Cocktail Brötli ◻ oder ●

2.60

Gourmendises ◻ oder △

1.60

gefüllte Tartelletes

1.40

mit Frischkäse, Lachs oder Schinkenmousse

Warme Apéros

Apérogebäck, hausgemachte Grissini	pro kg	58.—
Schinkengipfeli		1.80
Chäschüechli		1.60
Pizza		1.60
Gemüseküchlein		1.60
Miniwürstli 3 verschiedene Sorten	pro kg	28.—
Frühlingsröleli mit Sweet-sauer und Sojasauce		-.80

Apérobuffet

Fingerfood vom Feinsten

- Minifrühlingsrollen mit süss-sauer-Sauce und Sojasauce
- Kleine Lachsrolleli
- Knoblicrevetten
- Rohschinken-, Melonen-Spiessli
- Gurkenschiffli
- Tomaten-/Mozarella-Spiessli
- Diverse Antipasti
- Sprinzmöckli
- Hausgemachte Grissini
- Schabzigermousses auf getrockneten Aprikosen
- Assortierte Gourmendises
- Windbeutel gefüllt mit Ton
- Tartar Brötli

18.— bis 20. —



1. Art	9.80
Fleisch-, Käse-, Früchteplatten, gefüllte Brote	
2. Art	11.20
Fleisch-, Käse-, Früchteplatten, Gourmendises,	
3. Art	12.40
Fleisch-, Käse-, Früchteplatten, Gourmendises, Schinkengipfeli, Gemüseküchlein	
4. Art	12.60
Gourmendises, Fitnessbrötli, Käse-, Früchteplatten, Gemüsedips mit Sauce, gesteckte Kugeln mit Trockenfleisch	
5. Art	13.80
Gourmendises, Fitnessbrötli, Früchteplatten, Schinkengipfeli, Pizza, Chäschüechli, gesteckte Kugeln mit Käse & Fleisch	

Ganz speziell als Erweiterung
verschieden gefüllte Wraps,
gefüllte Brote, Parisette

Die Apéros sind auf verschiedenen Platten schön ange-
richtet und entsprechend garniert.

Gerne beliefern wir Sie auch mit Mutschli, Partybrote,
Zöpfe usw. pro Person 1.— bis 2.—

Da es meistens schwierig ist die genaue Anzahl der
Gäste zu kennen, nehmen wir als Vorrat Snacks, wie
Chips usw. mit (wird nur bei Gebrauch verrechnet).

Nach Wunsch können die Apèrobuffets auch mit Antipasti
bereichert werden. Wie auf Seite 13.

Kalte Platten

Apéro	Käseplatte garniert	4.—
	Fleischplatte (nur Trockenfl.)	5.80
Brunch	Käseplatte garniert	4.— bis 6.—
	Fleischplatte garniert	4.— bis 6.—
Zwischenmahlzeit	Käseplatte garniert	12.-
	Fleischplatte garniert	12.50
	gem. Fleisch- & Käseplatte	12.50
Hauptmahlzeit	Käseplatte garniert	ca.15.—
	Fleischplatte garniert	15.50
	nach Wunsch mit Fisch	17.50
	gem. Fleisch- & Käseplatte	16.-
Dessertkäseplatte		5.— bis 8.—
Nach Wunsch besorgen wir gerne auch das Brot, Mutschli usw. dazu.		1.— bis 2.—

Alle Platten sind liebevoll angerichtet und ausgarniert.

Suppen

Kraftbrühe mit Schnittlauch und Sherry	3.—
Steinpilzbouillon	3.80
Bouillon mit Gemüsejulienne oder Perlen und Sherry	4.—
Hausgemachte Crèmesuppen wie Tomaten, Spargeln, Broccoli, Kürbis	4.80
Kalte Gurkensuppe oder Tomatensuppe garniert	5.20

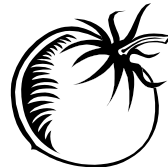


Salate

Grüner Blattsalat garniert	5.20
Bunter Blattsalat garniert (frz. oder it. Sauce)	6.20
Bunter Blattsalat mit lauwarmen Pilzen mit Aceto Balsamico und Olivenöl	9.80
Kleiner Salatteller garniert mit Blatt-, Mais-, Farmersalat	7.50
Grosser Salatteller mit Blatt-, Mais-, Randen-, Farmer-, Gurken und Tomatensalat	9.80
Nüsslisalat mit Ei, Speckwürfeli und Brotcrutton (Saison)	8.—

Diese Preise verstehen sich schön auf den Teller angerichtet.

Salatbuffet nach Wahl 3 – 8 Sorten Kartoffel-, Bohnen-, Randen, Mais-, Curry-Reis-, Tomaten mit Mozzarella-, Gurken- Peperoni-, Farmer- (Rüebli und Sellerie gemischt), Russischer-, Hörndli und verschiedene Blattsalate, Apfelsalat 5.— bis 9.—



Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

Eine Tranche Hauspastete, Cumberlandsauce, Farmersalat, garniert	9.50
Rohschinken mit Melonen garniert	9.60
mit Farmersalat	10.80
Gourmetseller	14.80
Armanacpastete, Lachsrollen, Forellenfilet, Rohschinken, Melonen garniert, mit Antipastasträusschen	
Fischteller	11.80
mit Lachsrolle, geräuchtem Forellenfilet, Rauchlachs garniert mit Meerrettichschaum	
Rauchlachs-Carpaccio	12.20
mit Meerrettichschaum und Salatsträusschen	
Vitello Tonato	12.—
mit Kalbsfleisch, garniert mit Cherrytomaten und Gurken	
Geräuchte Pouletbrust	9.50
mit Blattsalat (frz. oder it. Sauce)	

Bunter Blattsalat	12.—
mit Lachsrolle und Forellenfilet garniert	
mit Melonen	9.50
Frische Spargeln mit Rohschinken	11.40
und Antipastavinigrette	
Frische Seetaler Spargeln (Saison)	11.40
mit Lachsrolle, Peppersweet und Salatsträusschen	
Antipastateller	11.—
mit etwas Blattsalat, eingelegte Tomaten, Zucchini,	
1 Fetabällchen, Oliven, Pepedau, Involtini	
Seetaler Forellenfilets	9.20
garniert mit Meerrettichmousse	

Warme Vorspeisen

Teigwarenteller mit Penne an rassisger Tomatensauce und Parmesan	7.80
Nudeln an Weissweinsauce mit Lachsstreifen garniert	9.50
Spaghetti Carbonara mit Speckwürfeli und Schinken	8.80
Eglifilet mit Mandeln Wildreis oder Gemüsereis	11.40
Entenbrüstli an Orangensauce mit Reis oder Wildreis	11.40
Stern- oder Herzpastetli nach Luzernerart mit Erbsen, Carotten	10.80
Ravioli mit Riccota und Spinat an rassisger Tomatensauce oder Kräuterrahmsauce mit Parmesan	11.—

Vorspeisenbuffets

- | | |
|---|--------------|
| 1. Art | 19.50 |
| Rauchlachs, geräuchte Forellenfilets,
Meerrettichschaum, Partypastete, Sauce Cumberland,
Schinken mit Spargeln, gefüllte Schweinsbrust,
Rohschinken, Coppa, Melonen, Rohesspeck, Salami
gefüllte Eier und Minipastetli, diverse Garnituren | |
| 2. Art | 20.50 |
| Rauchlachs, geräuchte Forellenfilets, Lachsrolli,
Meerrettichschaum, Partypastete, Sauce Cumberland,
kalter Braten, Rohschinken, Coppa, Melonen,
gekochter Trutenschinken mit Spargeln, Rohesspeck,
Bündnerfleisch, diverse Garnituren | |
| 3. Art | 22.00 |
| Rauchlachs, geräuchte Forellenfilets, Lachsrolli,
Meerrettichschaum, Knoblicrevetten, Pasteten und
Terrinen, Sauce Cumberland, Roastbeef, Sauce
Tartar, Rohschinken, Coppa, Melonen, Salami,
Bündnerfleisch, diverse Garnituren | |
| Italienische Art | 24.00 |
| Rauchlachs, geräuchte Forellenfilets, Lachsrolli mit
Meerrettichschaum, Knoblicrevetten, Vitello Tonato,
Partypastete, Sauce Cumberland, Rohschinken,
Coppa, Melonen, eingelegte Tomaten, Zucchini,
Peperoni, gefüllte Teufelshörndli, Oliven, Auberginen,
gefüllte Cherrytomaten, Involtini, Zwiebeln | |

Wir empfehlen dazu ein kleines Salatbuffet 4.— bis 7.—
Blatt-, Mais-, Tomaten mit Mozzarella und Farmersalat

Verschiedene Spezialbrötli oder Partybrote 1.— bis 2.—

Kalte Buffets als Hauptspeise

- | | |
|--|------|
| 1. Art | 24.— |
| Rauchlachs, geräuchte Forellenfilets mit Meerrettichschaum, Partypastete mit Sauce Cumberland, Schinken mit Spargeln, kalter Braten, gefüllte Brust, Rohschinken, Coppa, Melonen, Rohesspeck, Salami, Aufschnitt, gefüllte Eier, Käseplatte | |
| ohne Fisch | 22.— |
| 2. Art | 29.— |
| Rauchlachs, geräuchte Forellenfilets, Lachsrollé mit Meerrettichschaum, Partypastete, Champignonterrine, Sauce Cumberland, Hinterschinken, Spargel, Braten gefüllte Brust, Rohschinken, Bündnerfleisch mit Melonen, Salami, Rohesspeck, Siedfleisch, gefüllte Eier, Käse | |
| 3. Art | 32.— |
| Rauchlachs, geräuchte Forellenfilets, Lachsrollé mit Meerrettichschaum, Crevetten Cocktail, Hauspastete, Roastbeef, Sauce Tartar, Rohschinken, Bündnerfleisch mit Melonen, kalter Braten, Trutenschinken, gefüllte Eier Tartarbrötli, Käse | |

Alle Platten sind liebevoll angerichtet auf Spiegel-, Holz-, Stein- oder Chromstahlplatten und entsprechend aus garniert.

Auf Wunsch kann jede Art Buffet mit Antipasti-Sachen bereichert werden. Wie zum Beispiel: eingelegte Tomaten, feine Oliven, grillierte Peperoni und Zucchini, Zwiebeln, Involtni, gefüllte Cherrytomaten

Zuschlag ca. 3.— bis 4.—

Hauptgerichte

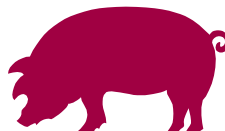
Warme Gerichte

Schweinefleisch

Geschnetzeltes an Rahmsauce Spätzli-Teigwaren, Broccoli, Rüebl	16.—
Geschnetzeltes an Currysauce, Broccoli Reis garniert mit Ananas, Pfirsich und Herzkirsche	18. —
Voressen oder Haxe an brauner Sauce Kartoffelstock, Mischgemüse	13.50
Braten Kartoffelgratin, Bohnen & Rüebl Folgende Braten stehen zur Auswahl und können auch halb-halb bestellt werden: Hals-, Schulter-, Schwedenbraten (mit getrockneten Zwetschgen gespickt), Zigeunerbraten (mit Speck umwickelt), Chömibraten (leicht geräucht) und gefüllte Brust	19.—
Kronenbraten (Kotelettenstück) Kartoffelgratin, gedämpfte Tomaten, Bohnen	21.—
Rahmschnitzel Nüdeli, Rüebl, Broccoli	19.50
Piccata milanese Spaghetti mit Tomatensauce, Parmesan, Broccoli	19.—
Schweinssteak an Pilzrahmsauce Nüdeli, Rüebl, Broccoli	20.—
Kotelette an Jägersauce Knöpfli, Rosenkohl, Rüebl	19.50
Schweinsfilet an Pilzrahmsauce Pommes Duchesses oder Nüdeli, Bohnen, gedämpfte Tomaten	25.50

Hauptgerichte

Schweinsfiletwürfel an Cherry-Rahmsauce Pommes Duchesses oder Nüdeli, Zucchini & Rüepli	24.—
Schweinsfilet im Schlafrock Spätzli-Teigwaren, Bohnen, Rüepli (Schweinsfilet eingebettet in Brätmischung mit Champignons und Petersilie, umwickelt mit Schinken im Ofen gebraten)	21. —
Schweinsfilet im Teig Blumenkohl, Rüepli, Bohnen	23.—
Schweinssteaks im Teig mit Farmer-, Tomaten-, Mais- und Blattsalat	23.—
Schinken im Brotteig	11. —
Schinken im Brotteig mit Kartoffelsalat	16.00
Heisser Schinken Kartoffelsalat, Bohnensalat, Farmersalat (Rüepli und Sellerie gemischt) oder Salate nach Ihrer Wahl	14.50
Berner Platte Rippli, Speck, Siedfleisch, Zungenwurst und Zunge, Salzkartoffeln, Sauerkraut, Bohnen	21.—
Rippli und Speck Salzkartoffeln, Bohnen, Sauerkraut	17.50
Fitnesssteller Schweinssteak mit Kräuterbutterrosette Blatt-, Mais-, Tomaten- und Gurkensalat	21.80

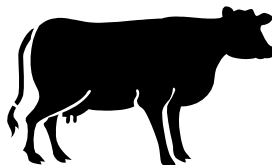


Kalbfleisch

Geschnetzeltes an Rahmsauce Nüdeli, Broccoli, Rüebl	21.—
Kalbsbraten Kartoffelgratin, Bohnenbündeli, Rüebl, Schwarzwurzeln	22.50
Gefüllte Kalbsbrust Kartoffelstock, Bohnen, Rüebl	19.—
Wiener Rahmgulasch Kartoffelstock, Bohnen, Rüebl	18.—
Kalbsvoessen oder Kalbshaxe Kartoffelstock, Bohnen, Rüebl	18.—
Piccata Spaghetti mit Tomatensauce, Parmesan, Broccoli	24.50
Kalbssteak an Morchelsauce Ofencroquetten, gedämpfte Tomaten, Broccoli, Rüebl	32.—
Kalbsfiletmedaillon an Pilzrahmsauce Nüdeli, gedämpfte Tomaten, Broccoli, Rüebl	34.—
Kalbsbratwurst oder Adrio an brauner Sauce Rösti, Erbsli, Rüebl	13.—
Kalbskronenbraten Gratin, Rüebl, Tomaten, Broccoli	29.—
Saltin-Bocca, Risotto und Rüebl oder Broccoli	24.50
Kalbsfilet an Calvadossauce mit Äpfeln garniert, Nüdeli oder Wildreis, Zucchini, Tomaten	34.50

Rindfleisch

Ungarischer Gulasch Polenta, Ratatouille	16.—
Geschnetzeltes Teigwaren, Tomaten, Bohnen	18.50
Rindsbraten Kartoffelstock, Rosenkohl, Blumenkohl	19.—
Filet Stroganoff Zitronenreis, Broccoli, Rüebl	28.—
Roastbeef an Sauce Bernaise oder an Sauce Café de Paris oder Pfeffersauce Kartoffelgratin, Bohnenbündeli, Rüebl, Blumenkohl	31.—
Rindsfilet an Sauce Bernaise oder Kräuterbutter Wildreis, Bohnen, Rüebl, Broccoli	35.—
Spatz, Eintopf Suppe, Rindfleisch, Kartoffeln, Rüebl, Sellerie, Lauch, Kabis	16. —
Chili con carne Trockenreis; (Hackfleisch mit Bohnen und Maiskörner, pikant gewürzt)	11.—
Lasagne	13.50
Spaghetti Bolognaise, Reibkäse	11.—
Gulaschsuppe	15.50



Lamm

Lammbraten gerollt oder Gigot am Stk. gebraten	22.—
Kartoffelgratin, Rosenkohl, Rüebl	
Lammrückenfilet an Pfeffersauce	31.—
oder gebundener Rosmarinjus	
Kartoffelschnitze, 2 Gemüse nach Wahl	
Lammkronenbraten	29.—
Gewürzkartoffeln, Rosenkohl, Rüebl, Blumenkohl	

**Poulet**

Poulet vom Grill	Stück	9.80
Pouletschenkel vom Grill	Stück	4.—
Pouletgeschnetzeltes an Currysauce, Broccoli		18.50
Reis garniert mit Ananas Pfirsich Herzkirsche		
Pouletbrüstli		21.—
an Curry-, Champignon- oder Rahmsauce		
Reis oder Nüdeli garniert mit Ananas, Pfirsich, Herzkirsche		
Mah Meh (Eintopf)		16.—
mit Poulet- und Gemüsestreifen		
Pouletbrüstli im Teig		19.80
mit Farmer-, Tomaten-, Mais- und Blattsalat		
Fitnesssteller mit Pouletbrüstli		19.80
mit Blatt-, Mais-, Randen- Farmer- und Tomatensalat		
Thai Curry mit Fleisch und Gemüse		18.-



Verschiedene Spezialitäten

Pastetli gross (1 Stück) Erbsli und Rüebl mit Trockenreis	12.— 13.—
Pastetli vegetarisch Füllung wahlweise mit verschiedenen Pilzen oder Gemüse, Trockenreis	12.—
Heisser Fleischkäse mit 3 Sorten Salaten nach Ihrer Wahl	13.—
Heisser Fleischkäse Kartoffelgratin, Mischgemüse	13.—
Frischlachsfilets mit Sauce Bernaise Salzkartoffel, Blattspinat	18.50
Rehpfeffer Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Kastanien, gefüllte Birnen	26.—
Rehschnitzel Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Kastanien, gefüllte Birnen	31.50
Rehgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce Reis, Nüdeli oder Spätzli, Rosenkohl, Rüebl, gefüllte Birnen	26.—
Spaghetti Plausch Spaghetti mit 5 verschiedenen Saucen nach Ihrer Wahl (Bolognaise, Napoli, Champignons, Gorgonzola- Mascarpone, Carbonara, Pesto, Rabiata) Gemüsesauce	16.50



Fleisch Fondues

Fondue Chinoise oder Bourignonne	28.—
mit Rind-, Kalb-, Poulet- und Schweinefleisch, auf Wunsch auch Lamm, Pferde- und Straussenfleisch, dazu 5 verschiedene Saucen nach Wahl, Beilagen Pfirsich, Ananas, Birnen, mit Bouillon und Reis	
Zuschlag für Fritüre	2.—
pro Person	
Winzerfondue	28.—
mit Rind-, Kalb-, Poulet-, Schweinefleisch, Leberli, Nierli, Hackfleischkügel und Brätkügel, auf Wunsch auch Lamm, Pferde- und Straussenfleisch, Beilagen und Saucen wie oben, mit feiner Rotwein-Bouillon	
Bouillon Bœuf	23.—
mit Rindfleischwürfeli vorgekocht in feiner Gemüsebouillon, Beilagen und Saucen wie oben	
Geschirrmiete	
Rechaud für 5 Personen inkl. Paste und Fonduegabeln	10.—



Tischgrill/Tatarenhut

Je nach Fleischsorte 14.— bis 18.—

Sie wählen Ihr Lieblingsfleisch selber aus. Kalb-, Rind-, Schweine-, Poulet-, Lamm-, Pferde- und Straussenfleisch, Kalbsleberli, Kalbsnierli, Schweinehals, Specktranchen, Cipolate, Hackfleischkügelì usw.

Inkl. Saucen, Gemüse, Bouillon, Reis 28.—

Miete

Tatarenhut inkl. Pasten 12.—

Tatarenhut nur mit Bürste reinigen, eingebrannte Rückstände reinigen wir nachher mittels einer speziellen Lauge

Grillpartyplatten (Sommer) garniert

je nach Fleischsorten 14.— bis 20.—

Nebst verschiedenen Fleisch eignen sich dazu folgende Grillspezialitäten: Mini-Bratwürste (weiss und braun), Grilllutscher, Grillzöpfli, Hamburgerli, Grillschnecke, Involtini (längere Grillzeit), Lammkotelette, Partyfilet, Kaninchensteaks, gefüllte Pouletbrüstli, Metzgersteaks, Mini-Spiessli, dazu verschieden Salate (siehe Seite 10)

oder Kartoffelgratin 4.40

Grilleur per Stunde 65.—

Käse Fondues

Hausmischung 14.—

mit Brot und Birnen, Silberzwiebeli, Gurken

Miete pro Person 1.50

Caguelon inkl. Gabeln

Mehrgang-Menüs

- | | |
|-------------|---|
| 1. Variante | 36.— |
| 1. Gang | Rindsfilet an Sauce Bernaise oder Pfefferrahmsauce, Gratin oder Pommes Duchesses, Bohnen, Rüebl |
| 2. Gang | Schweinsfilet an Pilzsauce, Nüdeli, Broccoli, Tomaten |
| 2. Variante | 39.— |
| 1. Gang | Rindsfilet an Sauce Bernaise oder Pfefferrahmsauce, Gratin oder Pommes Duchesses, Bohnen, Rüebl |
| 2. Gang | Kalbs- & Schweinsfilet an Pilzsauce, Nüdeli, Broccoli, Tomaten |
| 3. Variante | 35.— |
| 1. Gang | Lammrückenfilet mit Kräuterbutterrosette, oder Pfeffersauce, Gratin oder Ofencroquetten, Bohnen & Rüebl |
| 2. Gang | Pouletbrüstli an Currysauce, Reis, Fruchtegarnitur |
| 4. Variante | 39.— |
| 1. Gang | Kalbsfilet an Sauce Cafe de Paris oder Pilzrahmsauce Pommes Duchesses, Bohnen, Tomaten |
| 2. Gang | Schweinsfilet an Pfeffer- oder Jägersauce, Nüdeli, Rüebl, Broccoli |

Desserts

Hausgemachter Fruchtsalat mit Rahm		8.20
Apfelgratin mit Vanilleglace		8.80
Hausgemachte Mousses nach Wahl		
Vanille, Schoggi, Erdbeeren, Waldbeeren, Ananas		
in Schüssel		8.—
3 Sorten auf Teller angerichtet und garniert		9.80
nach belieben mit Beeren		10.80
Verschieden Glacen auf Teller garniert		7.—
Tortenstücke		
Schwarzwälder	Stück	4.70
Früchtequark	Stück	4.70
Royal	Stück	4.70
Chocolat-Birnen	Stück	4.80
Zuger Kirschtorte	Stück	5.—
Vacherin	Stück	6.80
Seetaler Kirschtorte	Stück	5.—
Tortenturm mit Ständer und Hochzeitsdekor		
wird separat verrechnet.		
Früchteschnitten mit Biskuit, Rahm		3.50
Dessertteller 1 Art		9.60
Fruchtsalat, Vanille Glace, Meringues und Rahm		
Dessertteller 2 Art		9.80
1 Glace nach Wahl mit Früchten, Meringues, Rahm		
und Minipatisserie		
Auf Wunsch weitere Dessertteller möglich		



Dessertbuffet

- | | |
|---|-------|
| 1. Variante | 14.40 |
| Fruchtsalat, Erdbeer- Vanillemousse, Caramelköpfl,
Schoggicrème, Meringues mit Rahm, Mini-Patisserie
Tiramisu, Glace | |
| mit Käse | 15.— |
| 2. Variante | 16.— |
| Fruchtsalat, 3 Mousses nach Wahl, Caramelköpfl,
gebrannte Crème, Schwarzwälderschnittli, kleine
Meringues mit Rahm, Mini-Patisserie Tiramisu, Glace,
mit Käse, Panna Cotta | |
| | 16.50 |

Nach Wunsch; Vacheringlace-Tortenturm mit einem kleinen Dessertbuffet nach Wahl.

