



Suppen:

Bouillon mit Flädli	Fr. 4.00
Bouillon mit Gemüsejulienne	Fr. 4.00
Gemüsecrèmesuppe	Fr. 5.00
Saisonal : Kürbiscrèmesuppe	Fr. 7.50

Salate:

Menüsalat	Fr. 4.50
Grüner Salat	Fr. 6.00
Gemischter Salat	Fr. 8.00
Salatteller mit Ei	Fr. 12.00
Wurstsalat oder Käsesalat einfach	Fr. 11.00
Wurstsalat oder Käsesalat garniert	Fr. 16.00
Wurst-Käsesalat einfach	Fr. 15.00
Wurst-Käsesalat garniert	Fr. 18.00

Tellergerichte (ohne Nachservice) ab 10 Personen

Vom Schwein:

1. Schweins-Halsbraten Kartoffelstock Gemüse	Fr. 20.00
2. Schweinsfilet-Medaillon Rahmsauce oder grüne Pfeffersauce Kroketten Gemüse	Fr. 28.00
3. Schnitzel an Champignonrahmsauce Hausgemachte Spätzli Gemüse	Fr. 24.00
4. Geschnetzeltes Nudeln Gemüse	Fr. 20.00
5. Piccata Teigwaren Gemüse	Fr. 22.00

6. Schnitzel paniert bis max. 30 Pers.
Pommes Frites Fr. 24.00
Gemüse

7. Cordonbleu bis max. 25 Pers.
Pommes Frites Fr. 26.00
Gemüse

Vom Kalb:

8. Steak mit Morchelrahmsauce
Nüdeli Fr. 39.00
Gemüse

9. Schnitzel an Champignonrahmsauce
Nüdeli Fr. 37.00
Gemüse

10. Piccata
Teigwaren Fr. 36.00
Gemüse

11. Braten
Kroketten Fr. 30.00
Gemüse

Vom Rind:

12. Schmorbraten
Knöpfli Fr. 25.00
Gemüse

13. Voressen
Polenta Fr. 26.00
Gemüse

14. Geschnetzeltes
Teigwaren Fr. 23.00
Gemüse

Vom Poulet:

15. Pouletgeschnetzeltes an Curryrahmsauce
Trockenreis Fr. 21.00
Früchte

Fitnesssteller mit Salaten

Pouletbrust gebraten	Fr. 21.00
Schweinsschnitzel natur oder paniert	Fr. 18.00
Fischknusperli mit Tartarsauce	Fr. 23.00

Fitnesssteller mit Gemüse

Pouletbrust gebraten	Fr. 23.00
Schweinsschnitzel natur oder paniert	Fr. 22.00
Fischknusperli mit Tartarsauce	Fr. 25.00

Ofenfleischkäse

mit Kartoffelsalat	Fr. 18.00
mit Kartoffelsalat und gemischter Salat	Fr. 20.00

Heisser Schinken

mit Kartoffelsalat	Fr. 22.00
mit Kartoffelsalat und gemischter Salat	Fr. 24.00

Salatbuffet

mit Rübli-Rande-Tomaten/Mozzarella-Gurke-Mais-Kartoffel- oder Hörnlisalat-Blattsalat und Melone, je nach Saison.

mit Ofenfleischkäse Fr. 25.00

mit Heissem Schinken Fr. 27.00

mit Ofenfleischkäse und heissem Schinken Fr. 28.00

mit Grilladen Fr. 32.00

Schweinshalssteak, Pouletbrust, Lukuluschnitten, Rindhohrückensteak, Bratwurst, Schübli oder Cervelas
Zusätzlich mit Pommes oder Gratin

Fr. 35.00

Gemüsebuffet

mit Grilladen Fr. 35.00

mit Grilladen und Pommes oder Gratin Fr. 37.00

Spaghetti-Plausch mit vier Saucen Fr. 20.00

Zusätzlich Sauce Fr. 3.00

Raclette à discretion

mit verschiedenen Raclettekäsen, Gschwellti, Kräuterquarksauce, Silberzwiebeln, Essiggurken, Ananas, Birnen Fr. 28.00

Raclette à discretion mit Tischgrill Fr. 36.00

Wie oben zusätzlich mit Rind-Schwein-Kalbsfleisch-Poulet- oder Trutenfleisch, Speck, Champignon, Zuchetti, Peperoni, Knoblisauce und Cocktailsauce

Fondue Chinoise Fr. 36.00

mit Rind-Schwein-Kalbsfleisch-Poulet- oder Trutenfleisch, Reis, Pommes, Ananas, Pfirsiche, Gemüse verschiedene Saucen

Käsefondue mit Brot, Früchten und Gschwellti Fr. 25.00

Frühstücksbuffet

Ab 9.30 bis 11.30 Uhr

mit Fleischplatte, Käseplatte, Rührei, Birchermüesli, Zopf,
verschiedene Brote, Butter, Konfitüren, Orangenjus, warme Getränke

Fr. 25.00

Brunch

Wie Frühstücksbuffet aber zusätzlich:

Heisser Fleischkäse, gebratener Speck, Röstli

Fr. 30.00

Desserts

Nougattorte

Fr. 5.50

Fruchtsalat

Fr. 7.00

Fruchtsalat mit 1 Kugel Glace

Fr. 9.00

Merengue mit Glace

Fr. 9.50

Caramelköppli

Fr. 6.00

Brennti Crème

Fr. 6.00 / klein Fr. 4.00

Beericrème nach Saison

Fr. 6.00

Meringue-Glace mit Rahm

Fr. 9.50 / klein Fr. 5.00

Heissi Liebi: heisse Himbeeren, 1Kugel Vanilleglace

Fr. 5.50

Dessertbuffet

Fr. 15.00 pro Pers.

Dessertteller mit 3 Variationen

Fr. 10.00

Dessertbuffet

Fr. 15.00

Brennti Crème, Beerencrème, Schoggimousse , Frischer Fruchtsalat,
Schlorziflade, Schwarzwäldertorte oder -Schnitten, Crèmerollen klein,
Blechkuchen, Tiramisu ohne Eier, Glace oder Pannacotta mit heissen Beeren

Für mitgebrachte Desserts verlangen wir für das Gedeck Fr. 2.00

Produktedeklaration

Schweizer Fleisch aus der Region der Metzgerei Ochsen Schönengrund
Brot von den Bäckern im Neckertal

Weine offen

Chasselas (weiss)	1dl.	Fr. 3.00
Blauburguner (rot)	1dl.	Fr. 3.00

Flaschenweine

weiss

Müller Thurgau	7,5dl.	Fr. 36.00
Müller Thurgau	5dl.	Fr. 22.00
Chasselas	7,5dl.	Fr. 28.00

Flaschenweine

rot

Primitivo	7,5dl.	Fr. 36.00
Primitivo	5dl.	Fr. 22.00
Pinot Noir	7,5dl.	Fr. 36.00
Pinot Noir	5dl.	Fr. 22.00
Blauburgunder	7,5dl.	Fr. 28.00

Apéritiv

Martini weiss	Fr. 5.50
Aperol	Fr. 7.50

Warme und kalte Getränke

Kaffee natur oder crème	Fr. 4.00
Cappuccino, Schale	Fr. 5.00
Heisse oder kalte Ovomaltine oder Schoggi	3dl. Fr. 4.50
Latte Macchiato	Fr. 5.50
Tee, Punsch	Fr. 4.00
Mineralwasser 1.5 Liter	Fr. 11.00
Süsswasser 1.5 Liter	Fr. 14.00
Tischwasser 1 Liter	Fr. 3.00

Für mitgebrachten Wein verlangen wir Fr. 12.00 Zapfengeld pro Flasche.

Diese Menüvorschläge ersetzen alle Vorhergegangenen.

Für spezielle Wünsche beraten wir Sie gerne.