

## **Räumlichkeiten**

Unser Restaurant ist das Herzstück für Ihren Anlass.  
Wir empfehlen Ihnen auch unsere Säle im Ferienhaus.

## **Menuauswahl**

Stellen Sie Ihr Wunschmenu selber zusammen oder wählen Sie ein Menu aus unserer Menuauswahl, welche Sie auch beliebig abändern können.  
Gerne beraten wir Sie. Unsere Menuvorschläge sind für Anlässe ab 15 Personen gedacht. Für kleinere Anlässe empfehlen wir Ihnen unsere reichhaltige Speisekarte.

## **Getränke**

Wir helfen Ihnen bei der Wahl der passenden Weine.

## **Termine / Personenzahl**

Bitte reservieren Sie den Termin für Ihren Anlass frühzeitig.  
Geben Sie uns bei Ihrer Reservation die Personenzahl bekannt.  
(Die definitive Personenzahl bitte vier Tage vor dem Anlass bekannt geben)

## **Tischformen**

Erkundigen Sie sich nach unseren Bestuhlungsplänen.  
An Sonntagen ist es leider nicht möglich im Restaurant Blocktische anzubieten.

## **Dekorationen**

Einem festlichen Anlass verleiht eine schöne Blumendekoration eine ganz besondere Note. Wir organisieren für Sie den Blumenschmuck, welcher zusätzlich in Rechnung gestellt wird.  
Selbstverständlich können Sie die Blumen oder andere Dekorationen auch selber organisieren.

## **Menudruck / Kerzen**

Auf Wunsch stellen wir Ihnen diese zur Verfügung.

## **Feuerwerk**

Ist nur nach Absprache möglich - da Bewilligungspflichtig.

## **Saalmiete (im Ferienhaus)**

Wird Ihnen verrechnet, wenn nur Getränke serviert werden.

## **Verlängerung**

Verlängerungen sind auf Wunsch bis 02.30 Uhr möglich.  
(Nachzuschlag Fr. 150.--)

## Gebundene Suppen

Spargelcrèmesuppe mit Rahm	Fr. 8.00
Lauchcrèmesuppe	Fr. 8.00
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	Fr. 8.00
Gemüsecrèmesuppe	Fr. 7.50
Minestrone „Italianno“	Fr. 9.50
Bündner Gerstensuppe mit Speck	Fr. 9.50
Basler Mehlsuppe mit Käse	Fr. 8.50

## Klare Suppen

Bouillon mit Gemüse	Fr. 6.50
Bouillon mit Flädli	Fr. 6.50
Bouillon mit Ei	Fr. 6.50

## Kalte Vorspeisen

Bunter Blattsalat	Fr. 8.00
Gemischter Salat	Fr. 9.50
Frischer Marktsalat mit Pouletstreifen	Fr. 12.50
Bunter Blattsalat mit Sautierten Pilzen	Fr. 11.50
Nüsslisalat mit Ei (Saison)	Fr. 10.50
Hauspastete mit Cumberlandsaucen, Selleriesalat	Fr. 14.50
Saftige Melone mit Rohschinken	Fr. 16.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum	Fr. 16.00
Gerauchter Rauchlachs garniert	Fr. 17.50
Marinierte Crevetten auf Eisbergsalat	Fr. 16.50

## **Warme Vorspeisen**

Pilzragout mit Kräutern auf Toast	Fr. 16.50
Penne an Tomate-Wodkasauce	Fr. 14.50
Weissweinsrisotto mit Waldpilzen	Fr. 15.50
Grillierte Auberginen und verlaufenem Gorgonzola	Fr. 16.00
Pilzpastetli „nach Art des Chefs“	Fr. 17.00

## **Vegetarische Gerichte**

Gemüseschnitzel auf Butternudeln an Kräutersauce	Fr. 22.50
Gemüseteller mit Frühlingsrollen	Fr. 21.50
Spaghetti an Gemüserahmsauce	Fr. 19.50
Indisches Gemüsecurry im Reisring	Fr. 20.50
Käsekuchen mit Salatgarnitur	Fr. 18.00
Tomatensalat mit Mozzarella an Balsamicosauce	Fr. 18.50

## **Fischgerichte aus See und Meer**

Gebratenes Forellenfilets „Nach Art des Hauses“ Salzkartoffeln, Blattspinat	Fr. 27.50
Felchenfilets „Zuger Art“ Gemüsereis, Blattspinat	Fr. 29.50
Lachstranche mit Safransauce Trockenreis, Brokkoligemüse	Fr. 32.50
Fischknusperli (Merlan) und knackigen Salaten garniert	Fr. 24.50
Solefilet an Weissweinsauce Gemüsereis	Fr. 26.50

## Hauptgerichte vom Huhn

Pouletstreifen „Maharani“ mit Früchten im Reising	Fr. 23.50
Pouletgeschnetzeltes „Süss-Sauer“ im Reising	Fr. 24.50
Pouletbrüstli an Orangensauce Trockenreis, Gemüse garnitur	Fr. 24.50
Pouletsteak an Kräuterrahmsauce Rösti Krokette n, Gemüse garnitur	Fr. 24.00

## Hauptgerichte vom Schwein

Schweinsfilets auf Sauce Hollandaise Pommes Duchesse, Gemüse garnitur	Fr. 35.50
Schweinsfilet im Teig auf Sauce Madeira Butternudeln, Gemüse garnitur	Fr. 38.00
Schweinscarrébraten mit Jus Kartoffelgratin, Gemüse garnitur	Fr. 28.50
Schweinsbraten vom Hals mit Jus Kartoffelstock, Gemüse garnitur	Fr. 25.50
Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce Gemüsenudeln, Grilltomate	Fr. 24.50
Schweingeschnetzeltes „Zürcher Art“ Butterrösti, Gemüse garnitur	Fr. 25.50
Schweinsvoressen „Marengo“ Kartoffelstock, Gemüse garnitur	Fr. 22.50
Schweinsschnitzel paniert Pommes frites, Gemüse garnitur	Fr. 23.00

## Hauptgerichte vom Kalb

Kalbsschnitzel an Zitronensauce Wildreis, Gemüse garnitur	Fr. 37.00
Kalbssteak an Morchelsauce Kartoffel Krokette n, Gemüse garnitur	Fr. 42.50
Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce Butternudeln, Gemüse garnitur	Fr. 29.50
Kalbslaffenbraten mit Bratenjus Kartoffelstock, Gemüse garnitur	Fr. 28.00
Kalb carré braten an Morchelsauce Kartoffel gratin, Gemüse garnitur	Fr. 42.00
Kalbshaxen „Osso Buco“ Maispolenta, Grilltomate	Fr. 25.50

## Hauptgerichte vom Lamm

Lammgigot „Hausart“ Bratkartoffeln, Gemüse garnitur	Fr. 26.50
Lammvoressen „Indische Art“ Trockenreis mit Früchten garniert	Fr. 26.00
Lammrücken „Provencale“ Rosmarinkartoffel, Gemüse garnitur	Fr. 36.00

## Hauptgerichte vom Rind

Rindsfilets an Pfefferrahmsauce Rösti – Kroketten, Gemüse garnitur	Fr. 44.50
Entrecote mit Kräuterbutter Pommes frites, Gemüse garnitur	Fr. 39.50
Rindssteak an Sauce Hollandaise Pommes frites, Gemüse garnitur	Fr. 34.50
Roastbeef „nach Englischer Art“ mit diversen Saucen Kartoffelgratin, Gemüse garnitur	Fr. 46.00
Rindsstreifen „Stroganoff“ im Reisring, Gemüse garnitur	Fr. 28.50
Rindsvoressen „Grossmutter Art“ Kartoffelstock, Grilltomate	Fr. 25.50
Ungarisches Rindsgulasch Butterspätzle, Gemüse garnitur	Fr. 27.50
Rindfleischvogel „Jäger Art“ Kartoffelstock, Gemüse garnitur	Fr. 23.50
Rindsschmorbraten „Burgunder Art“ Kartoffelgratin, Gemüse garnitur	Fr. 30.50
Siedfleisch „nach Art des Hauses“ mit Salatgarnitur	Fr. 22.00
Tafelspitz mit Apfelkren Kümmelkartoffel, Blattspinat und Karotten	Fr. 26.50
Berner Platte (ab 20. Personen) mit Sauerkraut, Bohnen und Salzkartoffeln	Fr. 28.50

## **Fitnesssteller (Kalt und Warm)**

Pouletbrüstli mit Kräuterbutter und knackigen Salaten garniert	Fr. 21.00
Schweinsschnitzel mit Kräuterbutter und knackigen Salaten garniert	Fr. 22.50
Schweinssteak mit Kräuterbutter und knackigen Salaten garniert	Fr. 25.50
Straussensteak mit Kräuterbutter und knackigen Salaten garniert	Fr. 28.00
Entrecote mit Kräuterbutter und knackigen Salaten garniert	Fr. 34.50
Heisser Bauernschinken mit Kartoffelsalat und Blattsalat	Fr. 18.50
Schübli mit Senf Kartoffelsalat	Fr. 15.00
Heisser Fleischkäse mit knackigen Salaten garniert	Fr. 16.00
Kalter Fleischteller garniert Salatgarnitur	Fr. 20.00
Kalter Braten mit Tartarsauce und gemischter Salat	Fr. 23.50
Roastbeefsteller mit Tartarsauce und gemischter Salat	Fr. 29.50

## Desserts

Caramel – Köppli mit Rahm und Früchten		Fr. 7.00
Läbkuchen mit Nidlä		Fr. 8.50
Gebrannte Crème mit Rahm		Fr. 7.50
Schokoladenmousse garniert		Fr. 10.50
Vanille – Erdbeerparfait mit Rahm und Früchten		Fr. 9.50
Apfelstrudel mit Vanille- Sauce oder Glace		Fr. 10.50
Frischer Fruchtsalat	mit Eis	Fr. 9.00
	mit Kirsch	Fr. 10.50
Schwarzwälder - Torte		Fr. 6.50
Muotathaler - Rahmkirschtorte		Fr. 6.50
Panna Cotta mit warmen Beeren		Fr. 9.00
Parfait Grand – manier		Fr. 10.50
Zitronensorbet mit Wodka		Fr. 10.50
Zwetschgensorbet mit Vielle Prunne		Fr. 10.50
Desserteller „Göttsch“ (ein Desserttraum)		Fr. 16.50
Käseteller		Fr. 13.50
Dessertbuffet		Fr. 20.50

## Apéro

Schinkengipfeli	Stück	Fr. 2.50
Käseküchlein, Mini – Pizza	Stück	Fr. 2.50
Pouletflügeli	Stück	Fr. 2.50
½ Canapes	Stück	Fr. 3.50
Gemüsedipps	Pers.	Fr. 4.50
Kaltes Fleisch garniert	Pers.	Fr. 12.50

## Menuauswahl

### Menu 1 Fr. 39.50

Bunter Blattsalat

\*\*\*

Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“

Butterspätzle

Gemüse garnitur

\*\*\*

Vanille – Erdbeerparfait mit Früchten

### Menu 2 Fr. 35.50

Bouillon mit Flädli

\*\*\*

Zartes Pouletbrüstli an Kräutersauce

Trockenreis

Gemüse garnitur

\*\*\*

Caramelköpfler mit Rahm

### Menu 3 Fr. 37.50

Gemischter Salat

\*\*\*

Schweinshalsbraten mit Bratenjus

Kartoffelstock

Gemüse garnitur

\*\*\*

Waldbeerparfait mit warmen Beeren

### Menu 4 Fr. 38.50

Hauspastete auf knackigen Salaten

\*\*\*

Schweinsrahmschnitzel mit Pilzen

Butternudeln

Gemüse garnitur

\*\*\*

Fruchtsalat mit Vanilleglace

### Menu 5 Fr. 34.50

Gemüsecrèmesuppe

\*\*\*

Hackbraten „Grossmutter Art“

Kartoffelstock

Gemüse garnitur

\*\*\*

Nougat Eistorte

### Menu 6 Fr. 41.00

Bunter Blattsalat mit Speckstreifen

\*\*\*

Kalbsbraten mit Kräutersauce

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

\*\*\*

Gebrannte Crème

### Menu 7 Fr. 36.50

Spargelsalat

\*\*\*

Bouillon mit Flädli

\*\*\*

Pouletstreifen „Süss – Sauer“

im Reising

Frücht garnitur

\*\*\*

### Menu 8 Fr. 42.50

Bunter Blattsalat mit Brotcroutons

\*\*\*

Lauchcrèmesuppe mit Rahm

\*\*\*

Schweins - Cordon bleu

Pommes frites

Gemüse garnitur

\*\*\*

**Menu 9 Fr. 54.50**

Gemischter Salat

\*\*\*

Pilzcrèmesuppe

\*\*\*

Schweinsfilets auf zwei Saucen

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat mit Sorbet

**Menu 10 Fr. 58.50**

Melonen mit Rohschinken

\*\*\*

Tomaten crèmesuppe

\*\*\*

Kalbsschnitzel an Zitronensauce

Trockenreis mit Gemüsewürfel

Gemüse garnitur

\*\*\*

Himbeermousse mit Früchten garniert

**Menu 11 Fr. 57.50**

Blattsalat „Fantasy“

\*\*\*

Bouillon mit Flädli

\*\*\*

Kalbsschnitzel mit Waldpilzen

Pommes Duchesse

Gemüse garnitur

\*\*\*

Apfelküchlein mit Vanilleglace

**Menu 12 Fr. 69.00**

Eisbergsalat mit gehacktem Ei

\*\*\*

Spargel crèmesuppe mit Rahm

\*\*\*

Kalbssteak an Kräuterschaum

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

\*\*\*

Sorbetteller garniert

**Menu 13 Fr. 73.00**

Blattsalat mit Pilzen

\*\*\*

Bouillon mit Flädli

\*\*\*

Kalbsfilets an Basilikumsauce

Nudeln mit Gemüsewürfel

Gemüse garnitur

\*\*\*

Parfait Grand – Manier

**Menu 14 Fr. 53.00**

Bunter Blattsalat mit Speckstreifen

\*\*\*

Spargel crèmesuppe mit Rahm

\*\*\*

Lammnierstück „Provencale“

Rosmarin Kartoffeln

Gemüse garnitur

\*\*\*

Zwetschgensorbet garniert

**Menu 15 Fr. 74.50**

Solefilets an Safransauce, Gemüsereis

\*\*\*

Nüsslisalat mit Ei (Saison)

\*\*\*

Rindsfiletstreifen „Stroganoff“

Wildreis

Gemüse garnitur

\*\*\*

Parfait Grand Manier

**Menu 16 Fr. 66.00**

Italienischer Antipasti Teller

\*\*\*

Bouillon mit Gemüse

\*\*\*

Kalbpiccata „Milanaise“

Safranrisotto

Brokkoli mit Mandeln

\*\*\*

Panna Cotta mit Beeren