

MENU VORSCHLÄGE



Herzlichen Dank,
dass Sie im Hecht Ihre Veranstaltung in Betracht ziehen.
Wir bieten eine Auswahl von
nationalen und internationalen Speisen

Unsere Auswahl an Bankettmenüs ist
Einheitlich ab 15 Personen und auf Vorbestellung erhältlich.

RESTAURANT HECHT
HAUPTSTRASSE 2
8919 ROTTENSCHWIL
056 634 11 06

INFO@HECHT-ROTTENSCHWIL.CH

VOM 01.12.2025

WWW.HECHT-ROTTENSCHWIL.CH

REINSCHAUEN ... **Restaurant geöffnet:**

Donnerstag– Samstag 11.00 – 23.00 Uhr
Sonntag 11.00 – 22.00 Uhr
Sonntag Küche bis 20.00 Uhr
Montag – Mittwoch geschlossen

RÄUMLICHKEITEN FÜR BANKETT

Saal	Für Bankette bis ca.70 Personen
Horben-Saal	Für Bankette bis ca.40 Personen
Bar	Für Bankette bis 18 Personen
Fischerstübli	Für Bankette bis 18 Personen an 2 Tischen

WICHTIG..

Ihre Bestellung erwarten wir mindestens 10 Werktage vor dem Anlass.

Unsere Menüs aus diesen Vorschlägen sind ab 15 Personen erhältlich und
müssen für alle Teilnehmer einheitlich vorbestellt werden.

TISCHGEDECK....

Unser „Standart-Gedeck“ ist ein Papier-Tischset mit Logo, bei à la carte ein Speisekarten-Tischset. Auf Wunsch kann auch «weiss getischt» werden **Aufpreis pro Person CHF 5.00.**

PERSONENANZAHL....

Unsere Menus sind ab 15 Personen erhältlich und müssen für **alle Teilnehmer einheitlich** vorbestellt werden, sowie einheitliche Suppe / Salat, plus evtl. Vegi Variante.

Bei kleineren Banketten bis ca.30 Personen, können auch mehrere Gerichte aus der a la carte Karte, vorbestellt werden. Fragen Sie doch einfach nach.

Ebenso bei kleineren Zvieri Stopp, können wir auf Vorbestellung mehrere Gerichte Anbieten.

PREISE...

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive MwSt. und Service.

ANNULATIONEN....

Wir bitten Sie, die definitive Gästezahl mind. 24 Stunden vor Ihrem Anlass mitzuteilen. Für nicht abgemeldete Personen verrechnen wir 50% des Menüpreises.

MITTAGESRESERVATIONEN....

Mittagsreservierungen sind bis max. 16.30 Uhr möglich, länger je nach Absprache.

WEINE....

Bitte Fragen Sie nach unserer aktuellen Weinkarte

MENUS...

Die folgenden Menus und Gerichte sind Vorschläge, Sie können gerne auch selber Ihre eigene Variante zusammenstellen.

Sollten Sie unter diesen Vorschlägen nichts Passendes finden, so sind wir selbstverständlich gerne bereit, Ihre besonderen Wünsche zu berücksichtigen.

VERLÄNGERUNG....

Nach Mitternacht bis maximal 02.00 Uhr verrechnen wir Ihnen Fr. 75.00 pro Stunde.

HERKUNFTSDEKLARATION...

Poulet / CH, Rind /CH/ URY, Schwein /CH, Kalb /CH, Fisch /EST/RUS/NOR, Brot /CH

APERÖ...MIT DEN FINGERN

Erdnüsse, Chips, Salzstängeli	pro Person	2.00
Verschiedene Mini Sandwiches/Häppchen ca. 3x3 cm	Pro Stück	2.50
Warm...		
Ungarische Mini Langos In Fladenform frittierter Hefeteig, getoppt mit leichter Knoblauchcreme, Käse, Chorizo und Rucola oder VEGI Variante ohne Chorizo	pro Stück	4.80
Tex Mex Nachos Nachos mini VEGI mit Gemüsewürfeli, Jalapeños und Käse überbacken	pro Portion	5.00
Deutsche Currywurst im Gläsli (ca. 4 Rädli)	pro Gläsli	3.80
Fischknusperli im Gläsli mit Kräuter-Mayo-Sauce (1 Zander Knusperli)	pro Gläsli	4.80
Gemüse-Sticks im Gläsli mit Kräuter-Mayo-Sauce VEGI	pro Gläsli	3.80
Koreanischer Blumenkohl im Gläsli Frittierter Blumenkohl im Tempurateig an einer Gochujang Sauce /VEGAN	pro Gläsli	3.80
Brasilianisches Bohnenbällchen VEGI hausgemachtes kleines frittiertes Bohnenbällchen, gefüllt mit einer chilenischer Tomaten Salsa	pro Stück	3.80
Süsskartoffelbrot aus Madeira geviertelt Hausgemachtes Süsskartoffelbrot auf dem Grill gebacken, gefüllt mit Knoblauchbutter /VEGI	pro Stück	8.00
Chäs Chüechli geviertelt	pro Stück	5.80

FLÜSSIGES... SUPPEN

Thailändische Hühnersuppe Poulet, Champignons, Thai-Gewürze, Reismudeln	12.50
Türkische Linsensuppe Rote-Linsensuppe Türkischer Art	9.00
Griechische Zitronensuppe	9.00
Innsbucker Knoblauchsuppe	9.00
Tomatencremesuppe	9.00
Waldpilzcremesuppe	10.00
Currysuppe	9.00
Weissweinsuppe	9.00
Kräuter-Cremesuppe	9.00
Rüeblicremesuppe mit Ingwer	9.00
Spargelsuppe/Kürbissuppe nach Saison	9.00

VORSPEISEN.....

Chrüz & quer gemischter Salat gemischter Salat alles chrüz & quer vermischt		9.50
Bunter Blattsalat		9.50
Blattsalat mit gebratenem Speck und Brotcroutons		12.50
Blattsalat mit gebratenen Pilzen und Brotcroutons		12.50
Zander Knusperli im Haus-Bierteig mit chrüz & quer gemischtem Salat und Kräuter-Mayo-Sauce		16.50
Hausgeräucherter Stremellachs (heiss geräucherte Lachsfiletstreifen) an Chimichurri-Sauce dazu Weisswein-Risotto und Broccoli		17.50
Zanderfilet gebraten an Safran-Sauce dazu Trockenreis und Broccoli		17.50
Saibling Filet pochiert mit Gemüsestreifen und Kaffirlimone, an roter Thai-Currysauce, Basmati Reis		17.50
Jamaikanisches Jerk Chicken Pouletschenkelsteak pikant mariniert, im Rauch gegaart dazu karibischer Chabissalat mit Mango (VEGI Gebratene Ananas-Spiessli)	Auch als Vegi erhältlich	16.50
Ungarische Langos In Fladenform frittierte Hefeteig, getoppt mit leichter Knoblauchcreme, Reibkäse, Chorizo und Rucola	Auch als Vegi erhältlich	8.50
Tex-Mex Nachos VEGI Nachos mit Gemüsewürfeli, Jalapeños und Sauerrahm, mit Käse überbacken		13.50

HAUPTSPEISEN... VON DER WEIDE

Schweins-Cordon-Bleu mit Pommes Frites und Grillgemüse oder als Fitness mit chrüz und quer gemischtem Salat und wenig Pommes Frites	33.50
Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art an Champignonrahmsauce dazu hausgemachte Spätzli und Mischgemüse	27.50
Schweinsgeschnetzeltes Jäger Art (mit Speck und Champignons) dazu Teigwaren und Mischgemüse	27.50
Schweinsschnitzel an einer Champignonrahmsauce dazu Nudeln und Grillgemüse	28.50
Aargauer Zwetschgenbraten (Schweinshals) an Thymianjus (Ab 15 Portionen) dazu Kartoffelgratin und Grillgemüse	29.50
Schweinsschnitzel paniert in der Kräuterkruste mit Pommes Frites und Grillgemüse	28.50
Spätzlipfanne mit Panierten Cervelat- Beinen Hausgemachte Spätzli mit Gemüse, Käse und Rahm, getoppt mit Cervelat	27.50
Ofenfleischkäse (Ab 15 Portionen) an Rosmarinjus mit Kartoffelgratin und Grillgemüse	25.50
Kanada Fritten chrüz & quer Pommes Frites getoppt mit Pulled Pork, (12 h im Rauch, gegarter, gezupfter Schweinshals an BBQ Sauce) chilenischer Tomaten/Zwiebel Salsa und Räucherkäsesauce	27.50
Schweinsfilet-Medaillons an Balsamico-Zwiebeln Weissweinsrisotto und Grillgemüse	36.50
Kalbsschulterbraten (Ab 15 Portionen) mit Spätzli und Gemüse	36.00
Kalbsfilet an Portweinsauce (Ab 15 Portionen) dazu Safran-Risotto und Grillgemüse	51.50

HAUPTSPEISEN... VON DER WEIDE

Rinds-Ghackets mit Hörnli dazu Apfelmues	26.00
Chilli con Carne , Rindshackfleischartopf mit Bohnen und Chili, Sauerrahm, Basmati-Reis	26.00
Ungarisches Rinds-Gulasch mit Sauerrahm dazu hausgemachte Spätzli	34.00
Rindsfilet-Gulasch Stroganoff serviert mit hausgemachten Spätzli und Sauerrahm	48.50
Roastbeef « Englisch gebraten» (Ab 15 Portionen) mit Sauce Béarnaise, Kartoffel Kroketten und Grillgemüse	41.50
Rindsschmorbraten (Ab 15 Portionen) dazu Weissweinsrisotto und Grillgemüse	34.00

HAUPTSPEISEN... VOM HÜHNCHEN

Pouletbrust im Blätterteig mit Rohschinken und Frischkäse dazu Kräuterrahmsauce, Trockenreis und Broccoli	32.50
Indisches Butter Chicken Poulet Ragout an einer würzigen Tomatenrahmsauce dazu Basmati-Reis, Fladenbrot und Gurken-Raita	31.50
Poulet-Schnitzel paniert in der Kräuterkruste mit Pommes Frites und Grillgemüse oder als Fitness mit chrüz und quer gemischtem Salat und wenig Pommes Frites	29.50
Poulet-Stroganoff serviert mit hausgemachten Spätzli	30.50
Riz Casimir , Poulet Geschnetztes an Currysauce dazu Basmati-Reis und ausgarniert mit Früchten	30.50
Jamaikanisches Jerk Chicken Pouletschenkelsteak pikant mariniert, im Rauch gegart dazu Basmati-Reis, schwarze Bohnen und Limetten	31.50

BUFFET AB 40 PERSONEN

Preis Pro Person

79.00

Eine Suppe nach Wahl zum Selberschöpfen vom Buffet
Ein Salat chrüz & quer gemischt zum Selberschöpfen vom Buffet

Fleisch-, Fisch- und Vegetarische Gerichte
chrüz & quer durch unsere à la carte Karte

Dessert chrüz & quer wird Serviert

Luftige Joghurtcreme an Beerensauce/ Mango-Passionsfrucht-Sorbet und
 Südafrikanischer Malva Pudding alles auf einem Brettli

HAUPTSPEISEN... AUS DEM WASSER...

Fisch and Chips

32.50

Zander gebacken im Bierteig mit Pommes Frites und Kräuter-Mayo-Sauce
oder als Fitness mit chrüz und quer gemischtem Salat und wenig Pommes Frites

Zander gebraten an Kräuterrahmsauce dazu Salzkartoffeln und Blattspinat

34.50

Zander gebraten an Safransauce dazu Trockenreis und Broccoli

34.50

Haus geräucherter Stremellachs (heiss geräucherte Lachsfiletstreifen) mit
 Chimichurri-Sauce Weisswein-Risotto und Grillgemüse

36.00

Saibling Filet pochiert mit Gemüsestreifen und Kaffirlimone,
 an roter Thai-Currysauce, Basmati Reis

37.50

HAUPTSPEISEN VEGI... AUS DEM GARTEN ODER SO...

Indisches Butter Paneer hausgemachter Indischer Frischkäse gebraten an einer würzigen Tomatenrahmsauce dazu Basmati-Reis, Fladenbrot und Gurken Raita	29.00
Spätzlipfanne Hausgemachte Spätzli mit Gemüse, Käse und Rahm verfeinert	24.00
Gemüse an pikanter roter Thai-Currysauce und Basmati-Reis	25.50
Früchte-Riz Casimir und Basmati-Reis	25.50
Pilz-Rahm-Ragout dazu hausgemachte Spätzli und Mischgemüse	27.50
Gemüse-Stroganoff serviert mit hausgemachten Spätzli	26.50
Kanada Fritten chrüz & quer VEGI Pommes Frites getoppt mit Pulled Jackfruit, (gezupfte Jack Fruit, an hausgemachter BBQ Sauce) chilenischer Tomaten/Zwiebel Salsa und Räucherkäsesauce	27.50
Gemüse im Blätterteig und Frischkäse dazu Kräuterrahmsauce, Trockenreis und Broccoli	29.50
Zucchinischeiben paniert in der Kräuterkruste dazu Weisswein Risotto und Grillgemüse	25.50

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE (KINDER)

wenn nicht eine ganze Schulklasse, dürfen die Kinder auch vor Ort entscheiden

Goldfisch Fisch frittiert im Bierteig mit Pommes oder Salzkartoffeln dazu Mayo	13.50
Winnie Pooh Süsse Pfannkuchen mit Nutella und Bananen...	9.50
Miss Piggy Schweinsschnitzel mit Pilzrahmsauce dazu Butternudeln	12.50
Tinti Panierte Cervelat mit Pommes Frites und Ketchup	10.50
Tweety Chicken Nuggets mit Pommes Frites	12.50

SÜSS.....SPEISEN... MITTLERE BANKET PORTIONEN

Coupe Dänemark/Hot Berry

Vanille Glace mit Rahm dazu Schoggisauce und heisse Waldbeeren
Beides zur Auswahl



9.50

Coupe Banoffee Dulce de Leche (Eingekochte Kondensmilch) auf Guetzli,
Bananen, Vanille Glace und Schlagrahm

9.50

Südafrikanischer Malva Pudding

Er ist nicht wirklich wie ein Pudding, sondern ein lauwarmer, sehr feuchter
Caramel- Artiger Kuchen dazu Vanille Glace

11.80

Mit Südafrikanischem Amarula Cream Liqueur

12.80

Joghurtcreme mit Beerensauce

10.50

Chriesisuppe mit Fior di Latte Glace warme Rotweinkirschen mit Rahmglace

10.50

Ostdeutscher Schwedeneisbecher, Vanilleglace mit Apfelmues, Eierlikör und
Rahm

9.50

Banana-Coupe Vanilleglace mit Schokoladensauce und Bananenrädli

9.50

Caipirinha Sorbet

Erfrischendes Zitronensorbet mit Cachaça

9.50

Passionsfrucht-Mangosorbet mit Malibu

9.50

Coupe Baileys

Vanille und Kaffee-Rahmglace mit Baileys und Rahm

9.50

Hausgemachte gebrannte Creme

9.50

Ice Kaffi

9.50

Rottenschwiler Magenbrot Schüsseli Magenbrot zum dri langä

5.00

Dessert chrüz & quer

Luftige Joghurtcreme an Beerensauce/ Mango-Passionsfrucht-Sorbet und
Südafrikanischer Malva Pudding alles auf einem Brettli

14.50

KINDERDESSERT:

Aktuelle Kinderdessert auf Anfrage

MENU 1 / CHF 47.50

Gemischter Salat

alles chrüz & quer vermischt

Kanada Fritten chrüz & quer

Pommes Frites getoppt mit Pulled Pork
(12 h im Rauch, gegarter, gezupfter Schweinshals an
BBQ Sauce) chilenischer Tomaten-Zwiebel Salsa und
Räucherkäsesauce

Chriesisuppe mit Fior di Latte Glace

warne Rotweinkirschen mit Rahmglace

MENU 1 **VEGI** / CHF 47.50

Gemischter Salat

alles chrüz & quer vermischt

Kanada Fritten chrüz & quer

Pommes Frites getoppt mit Pulled Jackfruit,
(Jackfruit an BBQ Sauce)
chilenischer Tomaten/Zwiebel Salsa

Chriesisuppe mit Fior di Latte Glace

warne Rotweinkirschen mit Rahmglace

MENU 2 / CHF 46.50

Gemischter Salat

alles chrüz & quer vermischt

Schweinsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce

dazu hausgemachte Spätzli
und Mischgemüse

Vanille Glace mit Rahm

dazu Schoggisauce oder heisse Waldbeeren



MENU 2 **VEGI** / CHF 46.50

Gemischter Salat

alles chrüz & quer vermischt

Pilz-Rahm-Ragout

dazu hausgemachte Spätzli
und Mischgemüse

Vanille Glace mit Rahm

dazu Schoggisauce oder heisse Waldbeeren

MENU 3 / CHF 52.50

Gemischter Salat

alles chrüz & quer vermischt

Schweins-Cordon-Bleu

dazu Haus-BBQ-Sauce, Pommes Frites
und Grillgemüse

Coupe Banoffee

Dulce de Leche (Eingekochte Kondensmilch)
auf Guetzli, Bananen, Vanille Glace und
Schlagrahm

MENU 3 **VEGI** / CHF 44.50

Gemischter Salat

alles chrüz & quer vermischt

Zucchini-scheiben paniert in der Kräuterkruste

Weisswein Risotto
und Grillgemüse

Coupe Banoffee

Dulce de Leche (Eingekochte Kondensmilch)
auf Guetzli, Bananen, Vanille Glace und
Schlagrahm

MENU 4 / CHF 48.50

Gemischter Salat
alles chrüz & quer vermisch

Aargauer Zwetschgenbraten (Schwein)
dazu Kartoffelgratin und Grillgemüse
(Ab 15 Portionen)

Hausgemachte gebrannte Creme

MENU 4 **VEGI / CHF 44.50**

Gemischter Salat
alles chrüz & quer vermisch

Zucchinischeiben paniert in der Kräuterkruste
Grillgemüse
und Kartoffelgratin

Hausgemachte gebrannte Creme

MENU 5 / CHF 44.50

Gemischter Salat
alles chrüz & quer vermisch

Ofenfleischkäse an Rosmarinjus
mit Kartoffelgratin und Grillgemüse
(Ab 15 Portionen)

Vanille Glace mit Rahm
dazu Schoggisauce oder heisse Waldbeeren

MENU 5 **VEGI / CHF 45.50**

Gemischter Salat
alles chrüz & quer vermisch

Spätzlipfanne
Hausgemachte Spätzli mit Gemüse,
Käse und Rahm verfeinert

Vanille Glace mit Rahm
dazu Schoggisauce oder heisse Waldbeeren

MENU 6 / CHF 52.50

Gemischter Salat
alles chrüz & quer vermisch

**Pouletbrust im Blätterteig
mit Rohschinken und Frischkäse**
dazu Kräuterrahmsauce, Trockenreis
und Broccoli

Joghurtcreme an Beerensauce

MENU 6 **VEGI / CHF 49.50**

Gemischter Salat
alles chrüz & quer vermisch

**Gemüse im Blätterteig
und Frischkäse**
dazu Kräuterrahmsauce, Trockenreis
und Broccoli

Joghurtcreme an Beerensauce

MENU 7 / CHF 45.00	MENU 7 VEGI / CHF 43.00
<p>Gemischter Salat alles chrüz & quer vermisch</p> <p>Rinds-Ghackets mit Hörnli dazu Apfelmues</p> <p>Coupe Banoffee Dulce de Leche (Eingekochte Kondensmilch) auf Guetzli, Bananen, Vanille Glace und Schlagrahm</p>	<p>Gemischter Salat alles chrüz & quer vermisch</p> <p>Chäs-Spätzli mit Zwiebelschweizi dazu Apfelmues</p> <p>Coupe Banoffee Dulce de Leche (Eingekochte Kondensmilch) auf Guetzli, Bananen, Vanille Glace und Schlagrahm</p>
MENU 8 / CHF 59.00	MENU 8 VEGI / CHF 53.00
<p>Gemischter Salat alles chrüz & quer vermisch</p> <p>Ungarische Langos In Fladenform frittierter Hefeteig, getoppt mit leichter Knoblauchcreme, Reibkäse, Chorizo und Rucola</p> <p>Jamaikanisches Jerk Chicken Pouletschenkelsteak pikant mariniert, im Rauch gegart dazu Basmati-Reis, schwarze Bohnen und Limetten</p> <p>Caipirinha Sorbet Erfrischendes Zitronensorbet mit Cachaça</p>	<p>Gemischter Salat alles chrüz & quer vermisch</p> <p>Ungarische Langos In Fladenform frittierter Hefeteig, getoppt mit leichter Knoblauchcreme, Reibkäse, Tomaten und Rucola</p> <p>Gemüse an pikanter roter Thai-Currysauce und Basmati-Reis</p> <p>Caipirinha Sorbet Erfrischendes Zitronensorbet mit Cachaça</p>
MENU 9 / CHF 84.50	MENU 9 VEGI / CHF 58.50
<p>Gemischter Salat alles chrüz & quer vermisch</p> <p>Kräuter Cremesuppe</p> <p>Kalbsfilet an Portweinsauce dazu Safran-Risotto und Grillgemüse</p> <p>Dessert chrüz & quer Luftige Joghurtcreme an Beerensauce/ Mango-Passionsfrucht-Sorbet und Südafrikanischer Malva Pudding alles auf einem Brettli</p>	<p>Gemischter Salat alles chrüz & quer vermisch</p> <p>Kräuter Cremesuppe</p> <p>Zucchini-scheiben paniert in der Kräuterkruste Safran-Risotto und Grillgemüse</p> <p>Dessert chrüz & quer Luftige Joghurtcreme an Beerensauce/ Mango-Passionsfrucht-Sorbet und Südafrikanischer Malva Pudding alles auf einem Brettli</p>

MENU 10 / CHF 51.50	MENU 10 VEGI / CHF 49.00
<p>Gemischter Salat alles chrüz & quer vermischt</p> <p>Indisches Butter Chicken Poulet Ragout an einer würzigen Tomatenrahmsauce dazu Basmati-Reis, Fladenbrot und Gurken-Raita</p> <p>Chriesisuppe mit Fior di Lattte Glace warme Rotweinkirschen mit Rahmglace</p>	<p>Gemischter Salat alles chrüz & quer vermischt</p> <p>Indisches Butter Paneer hausgemachter Indischer Frischkäse gebraten an einer würzigen Tomatenrahmsauce dazu Basmati-Reis, Fladenbrot und Gurken Raita</p> <p>Chriesisuppe mit Fior di Lattte Glace warme Rotweinkirschen mit Rahmglace</p>
MENU 11 / CHF 46.50	MENU 11 VEGI / CHF 43.00
<p>Gemischter Salat alles chrüz & quer vermischt</p> <p>Schweinsgeschnetzeltes Jäger Art (mit Speck und Champignons) dazu Teigwaren und Mischgemüse</p> <p>Vanille Glace mit Rahm dazu Schoggisauce oder heisse Waldbeeren</p>	<p>Gemischter Salat alles chrüz & quer vermischt</p> <p>Spätzlipfanne Hausgemachte Spätzli mit Gemüse, Käse und Rahm verfeinert</p> <p>Vanille Glace mit Rahm dazu Schoggisauce oder heisse Waldbeeren</p>
MENU 12 / CHF 81.50	MENU 12 VEGI / CHF 59.50
<p>Gemischter Salat alles chrüz & quer vermischt</p> <p>Weissweinsuppe</p> <p>Rindsfilet-Gulasch Stroganoff serviert mit hausgemachten Spätzli und Sauerrahm</p> <p>Dessert chrüz & quer Luftige Joghurtcreme an Beerensauce/ Mango-Passionsfrucht-Sorbet und Südafrikanischer Malva Pudding alles auf einem Brettli</p>	<p>Gemischter Salat alles chrüz & quer vermischt</p> <p>Weissweinsuppe</p> <p>Gemüse-Stroganoff serviert mit hausgemachten Spätzli</p> <p>Dessert chrüz & quer Luftige Joghurtcreme an Beerensauce/ Mango-Passionsfrucht-Sorbet und Südafrikanischer Malva Pudding alles auf einem Brettli</p>

Kleine Karte

Bis max. 30 Personen kann auch eine kleine Karte
mit Gerichten aus der à la Carte Karte (nicht von diesen Menu Vorschlägen)
nach Absprache mit der Küche zusammengestellt werden.

Je nach Personenzahl und Gerichte, müssen die genauen Speisen und Anzahl,
im Vorfeld mitgeteilt werden.

Ein Beispiel unserer kleinen Speisekarte:

KLEINE SPEISEKARTE



VORSPEISEN:

GEMISCHTER SALAT ALLES CHRÜZ & QUER VERMISCHT 9.50
BLATTSALAT BUNTGEMISCHT 9.50

HAUPTSPEISEN:

FISH AND CHIPS 32.50
ZANDERFILETSTREIFEN FRITTIERT IM HAUS BIERTEIG MIT
POMMES FRITES DAZU KRÄUTER-MAYO-SAUCE

SCHWEINS-CORDON-BLEU 33.50
GEFÜLLT MIT SCHINKEN UND GREYERZER-KÄSE MIT POMMES FRITES

INDISCHES BUTTER CHICKEN 31.50
POULETRAGOUT AN WÜRZIGER TOMATENRAHMSAUCE DAZU
BASMATI-REIS, HAUSGEMACHTES FLADENBROT UND GURKEN RAITA

INDISCHES BUTTER PANEER / VEGI 29.00
HAUSGEMACHTER, GEBRATENER FRISCHKÄSE DAZU
WÜRZIGE TOMATENRAHMSAUCE, BASMATI-REIS UND FLADENBROT MIT GURKENRAITA

SPÄTZLIPFANNE / VEGI 24.50
HAUSGEMACHTE SPÄTZLI MIT GEMÜSE, KÄSE UND RAHM VERFEINERT

WAS WIR ZUR VORBEREITUNG IHRES BANKETTES WISSEN MÜSSEN:		
NAME:	VORNAME:	FIRMA:
STRASSE:	PLZ:	WOHNORT:
TEL.:	E-MAIL:	DATUM:
ANLASS:		WOCHENTAG:
ANKUNFT:	ESSENSZEIT:	ABFAHRT:
ANZAHL ERWACHSENE:	ANZAHL KINDER:	HAUPTPERSON:
WELCHER SAAL	BESTUHLUNG/ GEDECK:	
APERITIF JA <input type="checkbox"/> NEIN <input type="checkbox"/>	GETRÄNKE: ETWAS DAZU:	
MENU NR. : ODER ZUSAMMENGESTELLTE GERICHTE: VORSPEISEN HAUPTSPEISE DESSERT PREIS:		
WEISSWEIN:	ROTWEIN:	
KAFFEE: JA <input type="checkbox"/> NEIN <input type="checkbox"/>	LIKÖR/ZUSATZ: JA <input type="checkbox"/> NEIN <input type="checkbox"/>	
ZUSATZ INFO: VERLÄNGERUNG BIS:		
BEZAHLUNG BAR/KARTE/ RECHNUNG AN:		
DATUM:	UNTERSCHRIFT:	