

# 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 10 Personen und auf Vorbestellung erhältlich.**

---

**RESTAURANT HECHT**

VOM 01.02.2025

**HAUPTSTRASSE 2**

**8919 ROTTENSCHWIL**

**056 634 11 06**

**INFO@HECHT-ROTTENSCHWIL.CH**

**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 Menus** aus diesen Vorschlägen sind ab 10 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 10 Personen erhältlich und müssen für **alle Teilnehmer einheitlich** vorbestellt werden, sowie einheitliche Suppe / Salat, plus evtl. Vegi Variante.

Bei kleineren Banketten bis ca.20 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

## APERO...MIT DEN FINGERN

<b>Erdnüsse, Chips, Salzstängeli</b>	pro Person	2.00
<b>Vegi Bagel</b> halbiert Ø 9,5 cm mit Frischkäse, getrockneten Tomaten und Rucola	pro Stück	6.50
<b>Räucherlachs Bagel</b> halbiert Ø 9,5 cm Räucherlachs, Meerrettichfrischkäse, Dill, Zwiebeln	pro Stück	7.50
<b>Pastrami Bagel</b> halbiert Ø 9,5 cm Geräuchertes Rindfleisch, Essig-Gurke, Honig-Senfcreme	pro Stück	7.50
<b>Verschiedene Mini Sandwiches/Häppchen ca. 3x3 cm</b>	Pro Stück	2.50
 <b>Warm...</b>		
<b>Ungarische Mini Langos</b> In Fladenform frittierter Hefeteig, getoppt mit leichter Knoblauchcreme, Käse, Chorizo und Rucola oder <b>VEGI Variante ohne Chorizo</b>	pro Stück	4.80
<b>Tex Mex Nachos Nachos VEGI</b> mit Gemüsewürfeli, Jalapeños und Käse überbacken	pro Portion	5.00
<b>Italienisches mini-Panini</b> Grilliertes Sandwich im hausgemachten Fladenbrot mit Rohschinken, Tomaten, Mozzarella, Pesto und Rucola/ <b>VEGI ohne Schinken</b>	pro Stück	5.50
<b>Deutsche Currywurst im Gläsli (ca. 4 Rädli)</b>	pro Gläsli	3.80
<b>Fischknusperli im Gläsli mit Kräuter-Mayo-Sauce (1 Zander Knusperli)</b>	pro Gläsli	4.80
<b>Gemüse-Sticks im Gläsli mit Kräuter-Mayo-Sauce VEGI</b>	pro Gläsli	3.80
<b>Koreanischer Blumenkohl im Gläsli</b> Frittierter Blumenkohl im Tempurateig an einer Gochujang Sauce <b>/VEGAN</b>	pro Gläsli	3.80
<b>Brasilianisches Bohnenbällchen VEGI</b> hausgemachtes kleines frittiertes Bohnenbällchen, gefüllt mit einer chilenischer Tomaten Salsa	pro Stück	3.80
<b>Süsskartoffelbrot aus Madeira</b> Hausgemachtes Süsskartoffelbrot auf dem Grill gebacken, gefüllt mit Knoblauchbutter <b>/VEGI</b>	½ Stück pro Person	4.00

## FLÜSSIGES... SUPPEN

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

## VORSPEISEN.....

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

## HAUPTSPEISEN... VON DER WEIDE

<b>Schweins-Cordon-Bleu</b> mit Pommes Frites und Grillgemüse <b>oder als Fitness</b> mit chrüz und quer gemischtem Salat und wenig Pommes Frites	32.50
<b>Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art an Champignonrahmsauce</b> dazu hausgemachte Spätzli und Mischgemüse	27.50
<b>Schweinsgeschnetzeltes Jäger Art (mit Speck und Champignons)</b> dazu Teigwaren und Mischgemüse	27.50
<b>Schweinsschnitzel an einer Champignonrahmsauce</b> dazu Nudeln und Grillgemüse	27.50
<b>Aargauer Zwetschgenbraten (Schweinschals) an Thymianjus</b> (Ab 15 Portionen) dazu Kartoffelgratin und Grillgemüse	29.50
<b>Schweinsschnitzel paniert</b> in der Kräuterkruste mit Pommes Frites und Grillgemüse	27.50
<b>Spätzlipfanne mit Panierten Cervelat- Beinen</b> Hausgemachte Spätzli mit Gemüse, Käse und Rahm, getoppt mit Cervelat	27.50
<b>Ofenfleischkäse</b> (Ab 15 Portionen) an Rosmarinjus mit Kartoffelgratin und Grillgemüse	25.50
<b>Kanada Fritten chrüz &amp; quer</b> Pommes Frites getoppt mit Pulled Pork, (12 h im Rauch, gegarter, gezupfter Schweinschals an BBQ Sauce) chilenischer Tomaten/Zwiebel Salsa und Räucherkäsesauce	27.50
<b>Schweinsfilet-Medaillons an Balsamico-Zwiebeln</b> Weissweinsrisotto und Grillgemüse	36.50
<b>Schweinsschnitzel „Piccata milanese,,</b> dazu Spaghetti und Tomatensauce	29.50
<b>Ungarisches Rinds-Gulasch mit Sauerrahm</b> dazu hausgemachte Spätzli	34.00
<b>Rindsfilet-Gulasch Stroganoff</b> serviert mit hausgemachten Spätzli und Sauerrahm	48.50
<b>Roastbeef</b> « Englisch gebraten» (Ab 15 Portionen) mit Sauce Béarnaise, Kartoffel Kroketten und Grillgemüse	41.50
<b>Rindsschmorbraten</b> (Ab 15 Portionen) dazu Weissweinsrisotto und Grillgemüse	34.00
<b>Kalbsschulterbraten</b> (Ab 15 Portionen) mit Spätzli und Gemüse	36.00
<b>Kalbsfilet</b> an Portweinsauce(Ab 15 Portionen)dazu Safran-Risotto und Grillgemüse	51.50

## HAUPTSPEISEN... VOM HÜHNCHEN

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

## BUFFET AB 40 PERSONEN

<b>Preis Pro Person</b>	<b>79.00</b>
<b>Eine Suppe nach Wahl</b> zum Selberschöpfen vom Buffet <b>Ein Salat chrüz &amp; quer gemischt</b> zum Selberschöpfen vom Buffet	
<b>Fleisch-, Fisch- und Vegetarische Gerichte</b> <b>chrüz &amp; quer durch unsere à la carte Karte</b>	
<b>Dessert chrüz &amp; quer wird Serviert</b> Luftige Joghurtcreme an Beerensauce/ Mango-Passionsfrucht-Sorbet und Südafrikanischer Malva Pudding alles auf einem Brettli	

## HAUPTSPEISEN... AUS DEM WASSER...

<b>Fisch and Chips</b> Zander gebacken im Bierteig mit Pommes Frites und Kräuter-Mayo-Sauce <b>oder als Fitness</b> mit chrüz und quer gemischtem Salat und wenig Pommes Frites	32.00
<b>Zander gebraten</b> an Kräuterrahmsauce dazu Salzkartoffeln und Blattspinat	34.50
<b>Zander gebraten an Safransauce</b> dazu Trockenreis und Broccoli	34.50
<b>Haus geräucherter Stremellachs</b> (heiss geräucherte Lachsfiletstreifen) mit Chimichurri-Sauce Weisswein-Risotto und Grillgemüse	34.50
<b>Saibling Filet pochiert</b> mit Gemüsestreifen und Kaffirlimone, an roter Thai-Currysauce, Basmati Reis	37.50

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

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



## FÜR DIE KLEINEN GÄSTE (KINDER)

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

<b>Goldfisch</b>	13.50
Fisch frittiert im Bierteig mit Pommes oder Salzkartoffeln dazu Mayo	
<b>Winnie Pooh</b>	8.50
Süsse Pfannkuchen mit Nutella und Bananen...	
<b>Miss Piggy</b>	11.50
Schweinsschnitzel mit Pilzrahmsauce dazu Butternudeln	
<b>Tinti</b>	9.50
Panierte Cervelat mit Pommes Frites und Ketchup	
<b>Tweety</b>	11.50
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	

## SÜSS.....SPEISEN

<b>Coupe Dänemark/Hot Berry</b> Vanille Glace mit Rahm dazu Schoggisauce und heisse Waldbeeren Beides zur Auswahl		9.50
<b>Coupe Banoffee</b> Dulce de Leche (Eingekochte Kondensmilch) auf Guetzli, Bananen, Vanille Glace und Schlagrahm		9.50
<b>Südafrikanischer Malva Pudding</b> Er ist nicht wirklich wie ein Pudding, sondern ein lauwarmer, sehr feuchter Caramel- Artiger Kuchen dazu Vanille Glace		11.80
<b>Mit Südafrikanischem Amarula Cream Liqueur</b>		12.80
<b>Joghurtcreme mit Beerensauce</b>		8.00
<b>Chriesisuppe mit Fior di Latte Glace</b> warme Rotweinkirschen mit Rahmglace		10.50
<b>Ostdeutscher Schwedeneisbecher</b> ,Vanilleglace mit Apfelmues, Eierlikör und Rahm		9.50
<b>Banana-Coupe</b> Vanilleglace mit Sockoladensauce und Bananenrädli		9.50
<b>Caipirinha Sorbet</b> Erfrischendes Zitronensorbet mit Cachaça		9.50
<b>Passionsfrucht-Mangosorbet mit Malibu</b>		9.50
<b>Coupe Baileys</b> Vanille und Kaffee-Rahmglace mit Baileys und Rahm		9.50
<b>Hausgemachte gebrannte Creme</b>		9.50
<b>Ice Kaffi</b>		9.50
<b>Rottenschwiler Magenbrot</b> Schüsseli Magenbrot zum dri langä		5.00
<b>Dessert chrüz &amp; quer</b> 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**

warme 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**

warme 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 51.50**

**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

**Zucchinischeiben 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 vermischt

**Aargauer Zwetschgenbraten (Schwein)**

dazu Kartoffelgratin und Grillgemüse  
(Ab 15 Portionen)

**Hausgemachte gebrannte Creme**

**MENU 4 VEGI / CHF 44.50**

**Gemischter Salat**

alles chrüz & quer vermischt

**Zucchinischeiben paniert in der Kräuterkruste**

Grillgemüse  
und Kartoffelgratin

**Hausgemachte gebrannte Creme**

**MENU 5 / CHF 44.50**

**Gemischter Salat**

alles chrüz & quer vermischt

**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 vermischt

**Spätzlipfanne**

Hausgemachte Spätzli mit Gemüse,  
Käse und Rahm verfeinert

**Vanille Glace mit Rahm**

dazu Schoggisauce oder heisse Waldbeeren

**MENU 6 / CHF 50.00**

**Gemischter Salat**

alles chrüz & quer vermischt

**Pouletbrust im Blätterteig  
mit Rohschinken und Frischkäse**

dazu Kräuterrahmsauce, Trockenreis  
und Broccoli

**Joghurtcreme an Beerensauce**

**MENU 6 VEGI / CHF 47.00**

**Gemischter Salat**

alles chrüz & quer vermischt

**Gemüse im Blätterteig  
und Frischkäse**

dazu Kräuterrahmsauce, Trockenreis  
und Broccoli

**Joghurtcreme an Beerensauce**

**MENU 7 / CHF 46.50**

**Gemischter Salat**

alles chrüz & quer vermischt

**Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce**

dazu Butternudeln und Mischgemüse

**Banana-Coupe**

Vanilleglace mit Schokoladensauce und  
Bananenrädli

**MENU 7 VEGI / CHF 44.50**

**Gemischter Salat**

alles chrüz & quer vermischt

**Zucchinischeiben paniert**

in der Kräuterkruste  
dazu Butternudeln und Mischgemüse

**Banana-Coupe**

Vanilleglace mit Schokoladensauce und  
Bananenrädli

**MENU 8 / CHF 59.00**

**Gemischter Salat**

alles chrüz & quer vermischt

**Ungarische Langos**

In Fladenform frittiertes Hefeteig, getoppt mit leichter  
Knoblauchcreme, Reibkäse, Chorizo und Rucola

**Jamaikanisches Jerk Chicken**

Pouletschenkelsteak pikant mariniert, im Rauch  
gegart dazu Basmati-Reis,  
schwarze Bohnen und Limetten

**Caipirinha Sorbet**

Erfrischendes Zitronensorbet mit Cachaça

**MENU 8 VEGI / CHF 53.00**

**Gemischter Salat**

alles chrüz & quer vermischt

**Ungarische Langos**

In Fladenform frittiertes Hefeteig, getoppt mit leichter  
Knoblauchcreme, Reibkäse, Tomaten und Rucola

**Gemüse  
an pikanter roter Thai-Currysauce**

und Basmati-Reis

**Caipirinha Sorbet**

Erfrischendes Zitronensorbet mit Cachaça

**MENU 9 / CHF 84.50**

**Gemischter Salat**

alles chrüz & quer vermischt

**Kräuter Cremesuppe**

**Kalbsfilet an Portweinsauce**

dazu Safran-Risotto und Grillgemüse

**Dessert chrüz & quer**

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

**MENU 9 VEGI / CHF 58.50**

**Gemischter Salat**

alles chrüz & quer vermischt

**Kräuter Cremesuppe**

**Zucchinischeiben paniert**

in der Kräuterkruste  
Safran-Risotto und Grillgemüse

**Dessert chrüz & quer**

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

MENU 10 / CHF 51.50

**Gemischter Salat**

alles chrüz & quer vermischt

**Indisches Butter Chicken**

Poulet Ragout an einer würzigen  
Tomatenrahmsauce dazu Basmati-Reis,  
Fladenbrot und Gurken-Raita

**Chriesisuppe mit Fior di Latte Glace**

warme Rotweinkirschen mit Rahmglace

MENU 10 **VEGI** / CHF 49.00

**Gemischter Salat**

alles chrüz & quer vermischt

**Indisches Butter Paneer**

hausgemachter Indischer Frischkäse gebraten an  
einer würzigen Tomatenrahmsauce dazu Basmati-  
Reis, Fladenbrot und Gurken Raita

**Chriesisuppe mit Fior di Latte Glace**

warme Rotweinkirschen mit Rahmglace

MENU 11 / CHF 46.50

**Gemischter Salat**

alles chrüz & quer vermischt

**Schweinsgeschnetzeltes Jäger Art  
(mit Speck und Champignons)**

dazu Teigwaren und Mischgemüse

**Vanille Glace mit Rahm**

dazu Schoggisauce oder heisse Waldbeeren

MENU 11 **VEGI** / CHF 43.00

**Gemischter Salat**

alles chrüz & quer vermischt

**Spätzlipfanne**

Hausgemachte Spätzli mit Gemüse, Käse und  
Rahm verfeinert

**Vanille Glace mit Rahm**

dazu Schoggisauce oder heisse Waldbeeren

MENU 12 / CHF 81.50

**Gemischter Salat**

alles chrüz & quer vermischt

**Weissweinsuppe**

**Rindsfilet-Gulasch Stroganoff**

serviert mit hausgemachten Spätzli und Sauerrahm

**Dessert chrüz & quer**

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

MENU 12 **VEGI** / CHF 59.50

**Gemischter Salat**

alles chrüz & quer vermischt

**Weissweinsuppe**

**Gemüse-Stroganoff**

serviert mit hausgemachten Spätzli und Sauerrahm

**Dessert chrüz & quer**

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

## Z 'Vieri... Stopp...

Auch mehrere Gerichte zur Auswahl, auf Vorbestellung, möglich.

<b>Salat-Schüsseli</b> gemischter Salat alles chrüz & quer vermisch		11.50
<b>Schwizer Wurst Schüsseli</b> Wurst -Käsesalat ausgarniert mit chrüz & quer gemischtem Salat		19.50
<b>Sandwiches</b> Salami/ Schinken/Rohschinken oder Käse		8.50
<b>Rahmschnitzel</b> Schweinsschnitzel (120g) an Champignonrahmsauce und Nudeln		24.00
<b>Fischknusperli</b> Frittierte Zanderfiletstreifen im Haus-Bierteig dazu Kräuter-Mayo	Brot <small>(6 Knusperli)</small> mit Pommes <small>(4 Knusperli)</small> mit Salatbeilage <small>(4 Knusperli)</small>	24.50 27.00 27.00
<b>Deutsche Currywurst</b> Grillierte Kalbsbratwurst-Rädli an hausgemachter Tomaten-Curry-Sauce und Brot	Brot mit Pommes	12.50 18.50
<b>Schweizer Variante Kalbsbratwurst-Rädli an Zwiebelsauce</b>	Brot mit Pommes	12.50 18.50
<b>Hausgeräucherter Stremellachs im Brötchen</b> Heiss geräuchte Lachsfiletstreifen (warm), knackiger Salat und Kräuter-Mayo-Sauce, alles im Brötchen		16.50
<b>Chicken-Sandwich</b> Grilliertes Pouletbrustschnitzel, knackiger Salat, Tomaten, Kräuter-Mayo-Sauce, alles im Brötchen		16.50
<b>Ungarische Langos</b> In Fladenform frittierter Hefeteig, getoppt mit leichter Knoblauchcreme, Käse, Chorizo, und Rucola (gerne zaubert die Küche auch eine vegi Variante)	1 Stk. 2 Stk. 3 Stk.	8.50 14.50 19.50
<b>Thailändische-Poulet-Kokos Suppe</b> , mit Pouletbrustwürfeli, Champignons, Glasnudeln und feinen Thai-Gewürzen		14.50
<b>Z'Vieri Brettli</b> Schinken, Salami, Speck, Rohschinken und Käse, schön ausgarniert	Pro Person	19.50

<b>WAS WIR ZUR VORBEREITUNG IHRES BANKETTES WISSEN MÜSSEN:</b>		
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:	