

# 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 20.12.2023

**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

### **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.**

### **PERSONENZAHL....**

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.

### **FLEISCH UND FISCH DEKLARATION....**

Wir bevorzugen Schweizer Fleisch.  
Der Fisch hat verschiedene Herkunftsländer. Wir geben bei der Besprechung gerne Auskunft.

### **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.

## APERO...MIT DEN FINGERN

<b>Erdnüsse, Chips, Salzstängeli</b>	pro Person	2.00
<b>Belegte Brötchen mit:</b> Avocado -Tartar Tomatenwürfeli und Basilikum	pro Stück	2.80
Rohschinken Rauchlachs/ Meerrettich	pro Stück	3.00
<b>Weizen Tortilla-Rollen gefüllt, geschnitten:</b> (5 Rugeli pro Person/gemischt)	pro Person	4.00
1. mit Rohschinken und Frischkäse		
2. mit Lachs/ Meerrettich und Frischkäse		
3. mit Frischkäse und getrockneten Tomaten		
<b>Ungarische Mini Langos</b>	pro Stück	3.80
In Fladenform frittiertes Hefeteig, getoppt mit leichter Knoblauchcreme, Käse, Chorizo und Rucola		
<b>Ungarische Mini Langos Vegi</b>	pro Stück	3.80
In Fladenform frittiertes Hefeteig, getoppt mit leichter Knoblauchcreme, Käse, Tomaten und Rucola		
<b>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>Gemüsedipp im Gläsli mit Kräuter-Mayo-Sauce</b>	pro Gläsli	3.80
<b>Poulet-Saté Spiessli im Gläsli (1 Spiessli)</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 /VEGI	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>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 vermischt		9.50
<b>Bunter Blattsalat</b>		8.50
<b>Blattsalat mit gebratenem Speck und Brotcroutons</b>		11.50
<b>Blattsalat mit gebratenen Pilzen und Brotcroutons</b>		11.50
<b>Zander Knusperli</b> im Haus-Bierteig mit chrüz & quer gemischtem Salat und Kräuter-Mayo-Sauce		15.50
<b>Hausgeräucherter 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		16.00
<b>Saibling Filet pochiert</b> mit Gemüsestreifen und Kaffirilmone, 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	15.50
<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 /		9.50

## 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	31.00
<b>Schweinsschnitzel 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	27.50
<b>Schweinsschnitzel an einer Champignonrahmsauce</b> dazu Nudeln und Grillgemüse	27.50
<b>Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art an Champignonrahmsauce</b> dazu hausgemachte Spätzli und Mischgemüse	27.50
<b>Aargauer Zwetschgenbraten (Schweinshals) an Thymianjus</b> (Ab 15 Portionen) dazu Kartoffelgratin und Grillgemüse	29.50
<b>Ofenfleischkäse</b> (Ab 15 Portionen) an Rosmarinjus mit Kartoffelgratin und Grillgemüse	23.50
<b>Kanada Fritten chrüz &amp; quer</b> Pommes Frites getoppt mit Pulled Pork, (12 h im Rauch, gegarter, gezupfter Schweinshals an BBQ Sauce) chilenischer Tomaten/Zwiebel Salsa und Räucherkäsesauce	26.00
<b>Pulled Pork im Fladenbrot</b> 12 h im Rauch, gegarter, gezupfter Schweinshals an BBQ Sauce und karibischer Chabissalat, alles im hausgemachten Fladenbrot dazu Country Kartoffeln	27.50
<b>Chili con Carne</b> , Rindshackfleischartopf mit Bohnen und Chili dazu Sauerrahm, Reibkäse und Basmati-Reis	26.50
<b>Schweinsfilet-Medaillons an Balsamico-Zwiebeln</b> hausgemachte Spätzli und Grillgemüse	36.50
<b>Rindsfilet-Gulasch Stroganoff</b> serviert mit hausgemachten Spätzli und Sauerrahm	48.50
<b>Kalbsfilet</b> an Portweinsauce (Ab 15 Portionen) dazu Safran-Risotto und Grillgemüse	53.50
<b>Weiteres Kalbfleisch auf Anfrage</b>	

## HAUPTSPEISEN... VOM HÜHNCHEN

<b>Pouletbrust im Blätterteig mit Rohschinken und Frischkäse</b> dazu Kräuterrahmsauce, Trockenreis und Grillgemüse	31.50
<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>Riz Casimir</b> , Poulet geschnetzelt an Currysauce dazu Basmati-Reis und ausgarniert mit Früchten	29.50

## 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	30.50
<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 geräucher Stremellachs</b> (heiss geräucherte Lachsfiletstreifen) mit Chimichurri-Sauce Weisswein-Risotto und Grillgemüse	34.50
<b>Saibling Filet pochiert</b> mit Gemüsestreifen und Kaffirilmone, 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>Gemüse an pikanter roter Thai-Currysauce</b> und Basmati-Reis	24.50
<b>Früchte-Riz Casimir</b> und Basmati-Reis	24.50
<b>Pilz-Rahm-Ragout</b> dazu hausgemachte Spätzli und Mischgemüse	27.50
<b>Pulled Jack Fruit im Fladenbrot</b> , gezupfte Jack Fruit an hausgemachter BBQ Sauce und karibischem Chabissalat, alles im Fladenbrot dazu Country Fries	24.50
<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	26.00
<b>Baked Potatoes</b> mit Räucherkäsesauce, Chabis und Frühlingszwiebeln dazu Grillgemüse	23.50
<b>Zucchinischeiben paniert in der Kräuterkruste</b> dazu Pommes Frites und Grillgemüse	23.50

## FÜR DIE KLEINEN GÄSTE (KINDER)

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

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



## SÜSS.....SPEISEN

<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 Liquer</b>	12.80
<b>Joghurtcreme mit Beerensauce</b>	8.00
<b>Coupe Dänemark /Coupe Hot Berry</b> oder beides zur Auswahl	9.50
<b>Banana-Coupe</b> Vanilleglace mit Schokoladensauce 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 47.30**

**Chrüz & quer gemischter Salat**

**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

**Südafrikanischer Malva Pudding**

lauwarmer, feuchter Caramel-Artiger Kuchen mit Vanille Glace und Schlagrahm

**MENU 1 VEGI / CHF 47.30**

**Chrüz & quer gemischter Salat**

**Kanada Fritten chrüz & quer**

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

**Südafrikanischer Malva Pudding**

lauwarmer, feuchter Caramel-Artiger Kuchen mit Vanille Glace und Schlagrahm

**MENU 2 / CHF 46.50**

**Chrüz & quer gemischter Salat**

**Schweinsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce**

dazu hausgemachte Spätzli und Mischgemüse

**Vanille Glace mit Rahm**

dazu Schoggisauce oder heisse Waldbeeren

**MENU 2 VEGI / CHF 46.50**

**Chrüz & quer gemischter Salat**

**Pilz-Rahm-Ragout**

dazu hausgemachte Spätzli und Mischgemüse

**Vanille Glace mit Rahm**

dazu Schoggisauce oder heisse Waldbeeren

**MENU 3 / CHF 50.00**

**Chrüz & quer gemischter Salat**

**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 42.50**

**Chrüz & quer gemischter Salat**

**Zucchinischeiben paniert in der Kräuterkruste**

dazu Haus BBQ-Sauce Pommes Frites und Grillgemüse

**Coupe Banoffee**

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

**MENU 4 / CHF 54.50**

**Zander Knusperli im Haus-Bierteig**

mit chrüz & quer gemischtem Salat  
und Kräuter -Mayo-Sauce

**Aargauer Zwetschgenbraten (Schwein)**

dazu Kartoffelgratin und Grillgemüse  
(Ab 15 Portionen)

**Hausgemachte gebrannte Creme**

**MENU 4 VEGI / CHF 44.50**

**Brasilianische Bohnenbällchen**

Frittierte Bohnenbällchen gefüllt mit einer chilenischer  
Tomaten Salsa mit chrüz & quer gemischtem Salat

**Zucchinischeiben paniert in der Kräuterkruste**

Grillgemüse  
und Kartoffelgratin

**Hausgemachte gebrannte Creme**

**MENU 5 / CHF 44.50**

**Blattsalat**

mit gebratenem Speck und Brotcroutons

**Ofenfleischkäse an Rosmarinjus**

mit Kartoffelgratin und Grillgemüse  
(Ab 15 Portionen)

**Coupe Dänemark oder Coupe Hot Berry**

**MENU 5 VEGI / CHF 45.50**

**Blattsalat**

mit gebratenen  
Pilzen und Brotcroutons

**Gemüse an Roter-Thai-Currysauce**

und Basmati-Reis

**Coupe Dänemark oder Coupe Hot Berry**

**MENU 6 / CHF 49.00**

**Chrüz und Quer gemischter Salat**

**Pouletbrust im Blätterteig**

**mit Rohschinken und Frischkäse**

dazu Kräuterrahmsauce, Trockenreis und  
Grillgemüse

**Joghurtcreme an Beerensauce**

**MENU 6 VEGI / CHF 48.00**

**Chrüz und Quer gemischter Salat**

**Gemüse im Blätterteig**

**und Frischkäse**

dazu Kräuterrahmsauce, Trockenreis und  
Grillgemüse

**Joghurtcreme an Beerensauce**

**MENU 7 / CHF 46.50**

**Chrüz und Quer gemischter Salat**

**Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce**

dazu Butternudeln und Mischgemüse

**Banana-Coupe**

Vanilleglace mit Schokoladensauce und Bananenrädli

**MENU 7 VEGI / CHF 42.50**

**Chrüz und Quer gemischter Salat**

**Zucchinischeiben paniert**

in der Kräuterkruste  
dazu Butternudeln und Mischgemüse

**Banana-Coupe**

Vanilleglace mit Schokoladensauce und Bananenrädli

**MENU 8 / CHF 62.00**

**Chrüz und Quer gemischter Salat**

**Ungarische Langos**

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

**Stremellachs an Chimichurri-Sauce**

Weisswein-Risotto und Grillgemüse

**Caipirinha Sorbet**

Erfrischendes Zitronensorbet mit Cachaça

**MENU 8 VEGI / CHF 51.00**

**Chrüz und Quer gemischter Salat**

**Ungarische Langos**

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

**Zucchinischeiben paniert**

in der Kräuterkruste  
Weisswein-Risotto und Grillgemüse

**Caipirinha Sorbet**

Erfrischendes Zitronensorbet mit Cachaça

**MENU 9 / CHF 86.50**

**Chrüz und Quer gemischter Salat**

**Kräuter Cremesuppe**

**Kalbsfilet an Portweinsauce**

dazu Safran-Risotto und Grillgemüse

**Dessert chrüz & quer**

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

**MENU 9 VEGI / CHF 56.50**

**Chrüz und Quer gemischter Salat**

**Kräuter Cremesuppe**

**Zucchinischeiben paniert**

in der Kräuterkruste  
Safran-Risotto und Grillgemüse

**Dessert chrüz & quer**

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

**MENU 10 / CHF 47.80****Chrüz und Quer gemischter Salat****Chili con Carne,**

Rindshackfleischeintopf mit Bohnen und Chili dazu Sauerrahm, Reibkäse und Basmati-Reis

**Südafrikanischer Malva Pudding**

lauwarmer, feuchter Caramel-Artiger Kuchen mit Vanille Glace und Schlagrahm

**MENU 11 VEGI / CHF 50.30****Chrüz und Quer gemischter Salat****Indisches Butter Paneer**

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

**Südafrikanischer Malva Pudding**

lauwarmer, feuchter Caramel-Artiger Kuchen mit Vanille Glace und Schlagrahm

**MENU 11 / CHF 64.80****Jamaikanisches Jerk Chicken**

Pouletschenkelsteak pikant mariniert, im Rauch gegart dazu karibischer Chabissalat mit Mango

**Saibling Filet pochiert** mit Gemüsestreifen und Kaffirlimette an roter Thai-Currysauce dazu Basmati Reis

**Südafrikanischer Malva Pudding**

lauwarmer, feuchter Caramel-Artiger Kuchen mit Vanille Glace und Schlagrahm

**MENU 11 VEGI / CHF 51.80****Gebratenes Ananas-Spiessli**

auf karibischem Chabissalat mit Mango

**Gemüse an Roter-Thai-Currysauce**

dazu Basmati-Reis

**Südafrikanischer Malva Pudding**

lauwarmer, feuchter Caramel-Artiger Kuchen mit Vanille Glace und Schlagrahm

**MENU 12 / CHF 87.50**

**Zander Knusperli** im Haus-Bierteig mit chrüz & quer gemischtem Salat und Kräuter-Mayo-Sauce

**Kräuter-Cremesuppe****Rindsfilet-Gulasch Stroganoff**

serviert mit hausgemachten Spätzli und Sauerrahm

**Dessert chrüz & quer**

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

**MENU 12 VEGI / CHF 63.50**

**Baked Potatoes** (gebackener Kartoffel) mit Räucherkäsesauce, Chabis und Frühlingzwiebeln dazu chrüz & quer gemischter Salat

**Kräuter-Cremesuppe****Zucchinischeiben paniert**

in der Kräuterkruste mit Sauce Béarnaise, Kartoffelkroketten und Grillgemüse

**Dessert chrüz & quer**

Luftige Joghurtcreme an Beersauce/ 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		10.50
<b>Schwizer Wurst Schüsseli</b> Wurst -Käsesalat ausgarniert mit chrüz & quer gemischtem Salat		17.50
<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>	24.50
	mit Pommes <small>(4 Knusperli)</small>	27.00
	mit Salatbeilage <small>(4 Knusperli)</small>	27.00
<b>Deutsche Currywurst</b> Grillierte Kalbsbratwurst-Rädli an hausgemachter Tomaten-Curry-Sauce und Brot	Brot	12.50
	mit Pommes	18.50
<b>Schweizer Variante Kalbsbratwurst-Rädli an Zwiebelsauce</b>	Brot	12.50
	mit Pommes	18.50
<b>Hausgeräucher 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.	8.50
	2 Stk.	14.50
	3 Stk.	19.50
<b>Thailändische-Poulet-Kokos Suppe</b> , mit Pouletbrustwürfeli, Champignons, Glasnudeln und feinen Thai-Gewürzen		13.50
<b>Z'Vieri Brettli</b> Schinken, Salami, Speck, Rohschinken und Käse, schön ausgarniert		21.50
	1 Brett kleiner für 2 Personen	33.00

<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:	
APERITIF JA <input type="checkbox"/> NEIN <input type="checkbox"/>	GETRÄNKE:	
	ETWAS DAZU:	
MENU NR. :  ODER  ZUSAMMENGESTELLTE GERICHTE: VORSPEISEN HAUPTSPEISE DESSERT  PREIS:		
WEISSEIN:	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:	