

Menu 1

Gemüsesuppe mit Basilikumpesto

Schweins Cordon Bleu
Pommes Frites

Gemüsebouquet

Caramelköppli mit Rahm

CHF 34.50

Menu 3

Bündnersuppe

Schweinsragout mit kleinem Gemüse
Kartoffelstock
Gemüsebouquet

Panna Cotta auf Schokoladensauce

CHF 34.50

Menu 5

Steinpilzcremesuppe mit Bruschetta

Lammkeule in Ofen gebratenen
mit Thausen Kräutersauce
Bäuerin Kartoffeln

Ratatouille

Zimt-Parfait mit Apfelragout

CHF 37.50

Menu 2

Gemischter Salat mit Speck und Pilzen

Geflügelstreifen mit orientalischen
Gewürzen

Basmati Reis
Asiatisches Gemüse

Ananas Carpaccio mit Bananen Glace

CHF 32.50

Menu 4

Kleiner Schäfli Teller

Rindsschmorbraten mit
Montepulcianoweinsauce
Hausgemachte Nudeln
Gemüsebouquet

Caramelisierte Vanillecreme

CHF 35.50

Menu 6

Nüsslisalat mit Ei und Speckstreifen

Schweinssteak mit Pilzrahmsauce
Hausgemachte feinen Nudeln
Gemüsebouquet

Frucht Komposition mit Erdbeeren
Glace

CHF 38.50

Menu 7

Gorgonzola Küchlein auf Preiselbeeren-
Coulis

Doppelte –Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Gegrillte Lammkotlett mit Steinpilzsauce
gebratene Polenta

Sautiert Zucchetti“ Provenzalischer Art“

Maraschino-halbegefrorenes
mit Aprikosen Kompott

CHF 48.50

Menu 9

Parma Rohschinken mit
Melonenschiffchen

Brokkolicrèmesuppe mit Truffelessenz

Lachs im Blätterteig an Basilikumsauce
Gedünsteter Chinakohl

gebratenes Kalbssteak auf
Eierschwämmli sauce

Hausgemachte Nudeln

Gemüsebouquet

Tete de Moin-Rose mit Speckvinaigrette

Pflaumen Kuchen auf Zimtcremesauce

CHF 68.50

Menu 8

Saisonsalate

Suppentopf Henry 4

Roastbeef nach „Englischer Art“

Berner Sauce

Kartoffelgratin

Gemüsebouquet

Weisse und dunkles
Schokoladenmousse

CHF 54.50

Menu 10

Geflügelkraftbrühe mit Flädli

gegrillter Tommykäse auf Pilzragout
und Kräuter

Schweinsfiletmedaillons umwickelt mit

Speck auf Kräuterrahmsauce

Rucola - Risotto

Gemüsebouquet

Apfelparfait mit Basler Lebkuchen

CHF 57.50

Menu 11

Gratinierte Auberginen mit Mozzarella auf
Tomatencoulis und Basilikumöl

Karottensuppe mit Kräutercrouton

Seezungenstreifen mit Austernpilzen und
Salbei

Entebrust rosa gebraten an Orangesauce

Röstikroquetten

Gemüsebouquet

Dessert Melba

CHF 59.50

Menu 13

Pochiert Riesengarnelen und
Spargelspitzen an Safrandressing

Parmesancremesuppe mit trockenen
Tomaten

Lammfilet im Blätterteig
Kräuter Auberginen und Zucchini
Maisplätzchen

Kokosnussparfait auf Ananassalat

CHF 65.50

Menu 15

Kalter Fischteller süss-sauer mit
asiatischem
Gemüsesalat

Steinpilzcremesuppe mit Lauch und
Sellerie

Glasierte Kalbsschulter mit Merlotwein
Röstikartoffeln mit Rosmarin
Brokkoliflan

Apfelstrudel mit Vanillesauce

CHF 55.50

Menu 12

Hauspastete mit Cumberland sauce

Tomatencremesuppe mit Rahmflocken

Rindsentrecôte vom Grill mit Cafe de
Paris

Herzoginkartoffeln

Gemüsebouquet

Bayerische Creme mit Schokolade

CHF 56.50

Menu 14

Kaninchenterrine mit Apfelkompott

Spargelcremesuppe mit geräucherten
Lachsstreifen

Gebratenes Rindsrückenstück
Sauce Choron

Kartoffelgratin

Gemüsebouquet

Sorbetvariationen auf Fruchtsauce

CHF 59.50

Italienisches Menü 1

Rinds Carpaccio auf Rucolasalat,
Parmesan
und Balsamicodressing

Bier -Risotto mit gegrillter Schweinswurst

Kalbsschnitzel mit Salbei und
Rohschinken
Hausgemachte Safrannudeln
Gemüsebouquet

Tiramisu mit Amaretto

CHF 63.50

Italienisches Menu 3

Grilliertes Gemüse mit Italienischer
Salami, Rohschinken, Coppa, Salametti,
Bresaola und Ziegenkäse

Doppelte Rindskraftbrühe mit orangen
Flädli

Hausgemachtes Kartoffeln - Gnocchi mit
Truffelcrèmesauce

gebratenes Kaninchen - Rückenfilets auf
Polentablett an Rosmarinjus
Gemüsebouquet

Zabaione mit grünem Pfefferminzsirup

CHF 65.50

Italienisches Menu 2

Tomaten mit Büffelmozzarella und
frischem Basilikum

Hausgemachte Breitbandnudeln
mit Steinpilzrahmsauce

Rindsschmorbraten mit
Baroloweinsauce
Polenta -Bramata
Gemüsebouquet

Panna Cotta auf Waldbeerenkompott

CHF 62.50

Italienisches Menu 4

Octopusssalat mit Riesencrevetten
an Zitronendressing

Lachs-Ravioli mit Basilicumrahmsauce

Doradefilets "Mediterranische Art"
Salbeikartoffeln
Gemüsebouquet

Semifreddo al Limocello
auf Erdbeersauce

CHF68.00

Schäfli – Buffet

Baslermehlsuppe

Mostbröckli

Geräucherter Speck

Bündner Salsiz

Bündner Rohschinken

Bauernschübli

Tomaten Mozzarella

Gegrilltes Gemüse

Hauspastete Cumberland Sauc

Vitello Tonnato

(pochiert Kalbfleisch mit Thunfischsauce)

Salatauswahl

Lammkeule an Kräutersauce

Geräuchertes Rippli

Schweinbratwurst am Meter mit Zwiebelnsauce

Kalbsschulterbraten am Balsamico Sauce

Älpermagronen

Kartoffelgratin

Pizockerl

Rösti

Gemüseauswahl

Schweizer Käseplatte mit Nussbrot

Fruchtsalat

Caramel-Köpli

Tiramisu

Panna Cotta auf Fruchtsauce

Apfelstrudel mit Vanille Sauce

Dunkels Schokoladen Mousse

CHF 85.50

Pasta Buffet

Minestrone mit Pesto

Salat Buffet

Penne Arrabbiata

Rigatoni all'Ortolana

Pappardelle ai Funghi Porcini

Pappardelle al Salmone Affumicato

Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncino

Spaghetti al Pomodoro e Basilico

Gnocchi di Patate al Gorgonzola

Risotto al Montepulciano con Scaloppina di manzo alla griglia

Risotto allo Spumante e Mascarpone

Pizzoccheri Valtellinesi

Duo di Dessert

(Tiramisu all'Amaretto

Semifreddo al Cioccolato con Salsa di Ciliege)

Tellergerichte

Äpler Magronen“ CHF 16.50
Kartoffeln ,Käsesauce
gerösteten Zwiebeln und Apfelmus

Fitnessteller

Pouletbrust CHF 23.00

Schweins Cordon bleu CHF 27.50

Schweinssteak mit Kräuterbutter CHF 25.50

Schweinsschnitzel Paniert CHF 23.50

Rahmschnitzel mit Nudeln und Gemüse CHF 23.50

Curry -Poulet „Orientalischer Art“ CHF 23.50

Rindschmorbraten mit Montepulcianoweinsauce CHF 31.50
Polenta, Gemüse

Schweinsragout CHF 28.50
Kartoffelstock, Gemüse

kleiner gemischter Salat
Lasagne Bolognese CHF 17.50

Bier -Risotto mit gegrillter Schweinswurst CHF 22.50
