



Menüs und Einzelgerichte

Alle Menüs können Sie nach Ihren eigenen Vorstellungen frei zusammenstellen
oder auch als Einzelgerichte bestellen.....

Menu Nr. 1 komplett à Fr. 85.— pro Person	Menu Nr. 2 komplett à Fr. 89.— pro Person	Menu Nr. 3 komplett à Fr. 79.— pro Person
<p>Blattsalat mit warmen Geflügelstreifen und Quarkmousse mit Peperoni</p> <p>Fr. 14.50</p> <p>****</p> <p>Frisch-Lachs im Brickteig auf Safran-Gemüsefond</p> <p>Fr. 16.50</p> <p>****</p> <p>Im Ofen glasierter Kalbskarreebraten an Morchel-Rahmsauce hausgemachte Spätzli Gemüse garnitur</p> <p>Fr. 45.—</p> <p>****</p> <p>Dessertteller „Löie“ Eine bunte Palette von hausgemachten Dessertkreationen</p> <p>Fr. 12.50</p> <p>****</p> <p>***</p> <p>*</p>	<p>Hausgemachte klare Ochsenchwanzsuppe mit Sprinzspänen</p> <p>Fr. 12.50</p> <p>****</p> <p>Ragout von Seeteufel an sämiger Safransauce mit Gemüseperlen</p> <p>Fr. 22.50</p> <p>****</p> <p>Gebratenes Kalbssteak mit feiner Zitronen-Pfeffersauce Nudeln Gemüse garnitur</p> <p>Fr. 43.—</p> <p>****</p> <p>Hausgemachte Rahmquartorte mit dem Aroma ihrer Wahl garniert mit frischen Früchten</p> <p>Fr. 14.50</p> <p>****</p> <p>***</p> <p>*</p>	<p>Roh marinierter Frischlachs serviert mit einer Blattsalatgarnitur und Dill-Senf sauce</p> <p>Fr. 16.50</p> <p>****</p> <p>Hausgemachte Casarece (Teigwaren) an einer Gemüse Creme-Fraichesauce</p> <p>Fr. 15.50</p> <p>****</p> <p>Gebratene Entenbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten an Sojasauce Basmatireis Gemüse garnitur</p> <p>Fr. 35.—</p> <p>****</p> <p>Bananenmousse auf Vanillesauce mit Mangosorbet</p> <p>Fr. 14.50</p> <p>****</p> <p>***</p> <p>*</p>



Menüs und Einzelgerichte

Alle Menüs können Sie nach Ihren eigenen Vorstellungen frei zusammenstellen
oder auch als Einzelgerichte bestellen.....

Menu Nr. 4 komplett à Fr. 81.— pro Person	Menu Nr. 5 komplett à Fr. 75.— pro Person	Menu Nr. 6 komplett à Fr. 82.— pro Person
<p>Rauchlachs und Lachstartar mit kleiner Rösti</p> <p>Fr. 16.50</p> <p>****</p> <p>Doppelte Rindkraftbrühe als Einlage kleine Ravioli</p> <p>Fr. 12.50</p> <p>****</p> <p>Gebratene Maispouardenbrust im Kokosmantel und Riesenkrevetten auf Currysauce Basmatireis und frische Früchte</p> <p>Fr. 42.—</p> <p>****</p> <p>Kirschen-Streuselkuchen mit feinem Quarkeis</p> <p>Fr. 14.50</p> <p>****</p> <p>***</p> <p>*</p>	<p>Bunte Salatblume und Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse an Hausdressing</p> <p>Fr. 14.50</p> <p>****</p> <p>Pilzrahmsuppe mit frischen Waldpilzen und einer Rahmhaube</p> <p>Fr. 12.50</p> <p>****</p> <p>Gebratene Perlhuhnbrust an feiner Sherryessig-Sauce hausgemachte Nudeln Gemüse garnitur</p> <p>Fr. 36.—</p> <p>****</p> <p>„Passionsfrucht Variation“ Verschiedene Süssigkeiten mit Passionsfrucht-Aroma</p> <p>Fr. 14.50</p> <p>****</p> <p>***</p> <p>*</p>	<p>Dreifarbige Gemüseterrine mit Schnittlauchsauerrahmsauce und kleiner Salatgarnitur</p> <p>Fr. 15.50</p> <p>****</p> <p>Leichte Zitronengrassuppe mit kleinem Fischspieß</p> <p>Fr. 12.50</p> <p>****</p> <p>Roastbeef im Ofen rosa gebraten Sauce Bearnaise Kartoffelkroketten Gemüse garnitur</p> <p>Fr. 43.—</p> <p>****</p> <p>Katalanische Creme serviert mit Nusseis</p> <p>Fr. 13.50</p> <p>****</p> <p>***</p> <p>*</p>



Menüs und Einzelgerichte

Alle Menüs können Sie nach Ihren eigenen Vorstellungen frei zusammenstellen
oder auch als Einzelgerichte bestellen.....

Menu Nr. 7 komplett Fr. 79.— pro Person	Menu Nr. 8 komplett Fr. 84.— pro Person	Menu Nr. 9 komplett Fr. 82.— pro Person
Frittierte Pilze auf Blattsalat mit Quark-Remoulade Fr. 13.50 ****	Basler Mehlsuppe serviert mit geriebenem Käse Fr. 9.— ****	Walliser Trockenfleisch, Rohschinken, Hauswurst und getrocknete Tomaten Fr. 18.50 ****
Tomatencremesuppe mit Basilikummasse Fr. 10.50 ****	Lachstranche mit feiner Kräutersauce gedämpfte Kartoffeln Fr. 17.50 ****	Safran-Weissweincrémesuppe mit Fisch-Ragout und Croûtons Fr. 13.50 ****
Pochierte Seezungenfilets mit Noilly-Pratsauce dreifarbigem Reis Gemüsegarntur Fr. 45.— ****	Rindsfilet am Stück im Ofen gebraten Sauce Bearnaise Kartoffelgratin Gemüsegarntur Fr. 45.— ****	Paniertes Kalbsschnitzel gefüllt mit Appenbergkäse Pommes frites Gemüsegarntur Fr. 37.— ****
Grand-Marnier Parfait mit Orangensalat Fr. 14.50 **** *** *	Läckerliparfait mit marinierten Rotweinzwetschgen Fr. 14.50 **** *** *	Leichte Aprikosenmousse auf Biskuit mit Nusseis Fr. 14.50 **** *** *



Menüs und Einzelgerichte

Alle Menüs können Sie nach Ihren eigenen Vorstellungen frei zusammenstellen
oder auch als Einzelgerichte bestellen.....

Menu Nr. 10 komplett à Fr. 79.— pro Person

Kalbs- und Lachscarpaccio
mit Zitronen-Olivenöl

Fr. 18.50

Kräftige Rindskraftbrühe mit Einlage von
Eierstich parfümiert mit Sherry

Fr. 12.50

Rosa gebratenes Lammrückenfilet
mit Kräuterkruste
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Fr. 38.—

Sorbetteller „Löie“
Variation von verschiedenen Sorbet's
garniert mit frischen Früchten

Fr. 14.50

*

Menu Nr. 11 komplett à Fr. 72.— pro Person

Tomatenterrine und Buffalo Mozzarella
mit Basilikum

Fr. 18.50

In Butter gebratenes Saiblingsfilet
(aus Grundwasserhaltung Fischzucht Rubigen)
auf Lauchbeet, roter Camarque Reis

Fr. 18.50

Schweinsfiletmedaillons gefüllt
mit getrockneten Aprikosen
Williamskartoffel
Gemüse garnitur

Fr. 36.—

Gebrannte Creme parfümiert mit
Baileys Irish Cream, Vanilleglace

Fr. 12.50

*

Menu Nr. 12 komplett à Fr. 82.— pro Person

Blattsalat mit Croûtons, Eier,
Speck und Baumnüssen

Fr. 12.50

Karottencremesuppe
mit getrockneten Aprikosen

Fr. 11.50

Maispoularde mit Sherry-Rahmsauce
Hausgemachte Nudeln
Gemüse garnitur

Fr. 32.50

Helle und dunkle Schokoladenmousse
mit Mokkaeis

Fr. 14.50

*



Menüs und Einzelgerichte

Alle Menüs können Sie nach Ihren eigenen Vorstellungen frei zusammenstellen
oder auch als Einzelgerichte bestellen.....

Menu Nr. 13 komplett à Fr. 95.— pro Person	Menu Nr. 14 komplett à Fr. 43.— pro Person	Menu Nr. 15 komplett à Fr. 85.— pro Person
<p>Hausgemachte Fleischterrine mit kleinem Salatbouquet</p> <p>Fr. 15.50</p> <p>****</p>	<p>Rindskratbrühe mit Gemüsestreifen</p> <p>Fr. 9.50</p> <p>****</p>	<p>Bunter Blattsalat mit Rauchlachsstreifen an Hausdressing</p> <p>Fr. 14.50</p> <p>****</p>
<p>Gebratener Riesencrevettenspiess mit Kokosnusschaum und Wildreismischung</p> <p>Fr. 18.50</p> <p>****</p>	<p>Saltimbocca alla romana Schweinschnitzel mit Salbei und Rohschinken kräftiger Jus Safranrisotto Gemüse garnitur</p> <p>Fr. 28.—</p> <p>****</p>	<p>Rindfiletcarpaccio mit Artischocken-Ruccolasalat und Parmesan</p> <p>Fr. 19.50</p> <p>****</p>
<p>Gebratene Kalbsfiletmedaillons mit Kräuterfüllung an Balsamicojus Kartoffelgratin Gemüse garnitur</p> <p>Fr. 49.50</p> <p>****</p>	<p>Apfelcreme mit Krokant</p> <p>Fr. 8.50</p> <p>****</p>	<p>Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Pilzrahmsauce Rösti Gemüse garnitur</p> <p>Fr. 38.50</p> <p>****</p>
<p>Zimt-Zwetschgenparfait mit Quittenconfit</p> <p>Fr. 12.50</p> <p>****</p>	<p>****</p> <p>***</p> <p>*</p>	<p>Verschiedene Schokoladenköstlichkeiten</p> <p>Fr. 14.50</p> <p>****</p>
<p>****</p> <p>***</p> <p>*</p>	<p>****</p> <p>***</p> <p>*</p>	<p>****</p> <p>***</p> <p>*</p>



Menüs und Einzelgerichte

Alle Menüs können Sie nach Ihren eigenen Vorstellungen frei zusammenstellen
oder auch als Einzelgerichte bestellen.....

Menu Nr. 16 komplett à Fr. 46.— pro Person	Menu Nr. 17 komplett à Fr. 65.— pro Person	Menu Nr. 18 komplett à Fr. 48.— pro Person
<p>„Märtsalat“ Gemischter Salat mit Frenchdressing</p> <p>Fr. 9.50</p> <p>****</p> <p>Schweinsrahmschnitzel an sämiger Pilzrahmsauce Nudeln Gemüse garnitur</p> <p>Fr. 26.—</p> <p>****</p> <p>Weisswein-Sabayon mit warmen Beeren</p> <p>Fr. 11.50</p> <p>**** *** *</p>	<p>Bunter Blattsalatpalette mit Brotwürfeln und Sauce Ihrer Wahl</p> <p>Fr. 9.50</p> <p>****</p> <p>Rindskraftbrühe mit Flädli parfümiert mit Sherry</p> <p>Fr. 9.50</p> <p>****</p> <p>„Berner Platte“ Geräucherter Speck, Siedfleisch, Buurehamme Rippli, Zungenwurst usw. Sauerkraut, Dörrbohnen Salzkartoffeln</p> <p>Fr. 39.—</p> <p>****</p> <p>Apfelküchlein mit Vanillesauce</p> <p>Fr. 9.50</p> <p>**** *** *</p>	<p>Bunter Blattsalatpalette mit Brotwürfeln und Sauce Ihrer Wahl</p> <p>Fr. 9.50</p> <p>****</p> <p>Schweins-Picatta In Ei und Käsemasse gebraten Spaghetti Tomatensauce Gemüse garnitur</p> <p>Fr. 26.—</p> <p>****</p> <p>Frischer Fruchtsalat mit Zitronensorbet</p> <p>Fr. 12.50</p> <p>**** *** *</p>



Menüs und Einzelgerichte

Alle Menüs können Sie nach Ihren eigenen Vorstellungen frei zusammenstellen
oder auch als Einzelgerichte bestellen.....

Kleinere und preiswerte Gerichte	Saisonale Vorschläge	Buffets
<p>Grüner Blattsalat mit Croûtons mit der Dressing nach Ihrer Wahl Fr. 8.50</p> <p>Gemischter Salat mit der Dressing nach Ihrer Wahl Fr. 9.50</p> <p>Tomatencremesuppe mit einer Rahmhaube Fr. 8.50</p> <p>Pouletbrustgeschnetztes „Casimir“ im Reising serviert mit frischen Früchten Fr. 22.50</p> <p>Berner Schweinsgeschnetztes an leichter Safranrahmsauce, Nudeln Fr. 26.—</p> <p>Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes frites Fr. 18.50</p> <p>Risotto mit Gemüse, Kräutern und Parmesanspänen Fr. 18.50</p> <p>Schweins Cordon-bleu mit Pommes frites, Gemüse Fr. 27.—</p> <p>Warmer Burgunderschinken mit Kartoffelsalat Fr. 28.—</p> <p>Ein Blätterteigpastetli mit Reis Kalbfleisch-, Brät- Pilzfüllung Fr. 16.50</p> <p>Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln Fr. 26.—</p> <p>Kalter Fleisch-Käseteller mit Salami, Aufschnitt, Vorderschinken, Wurst, Käse und Garnituren Fr. 23.—</p>	<p>Die Preise richten sich nach der Saison</p> <p>Vorspeisen</p> <p>Kürbiscremesuppe mit Himbeeressig parfümiert</p> <p>Spargelcremesuppe mit frischen Spargelstücken</p> <p>Kalt servierte „Gazpacho Andaluz“</p> <p>Weisse Spargeln auf einem Salatbett serviert</p> <p>Weisse Spargeln mit Fischstreifen an Rieslingsauce</p> <p>Morchel-Feuilleté mit Spargelragout</p> <p>Cavaillon Melonen mit Landrauchschinken</p> <p>Hauptgerichte</p> <p>Weisse Spargeln mit Seezungenfilets</p> <p>Rehmedaillons mit einer Wildgarnitur und Spätzli</p> <p>Desserts</p> <p>Frische gemischte Beeren mit Vanilleglace</p> <p>Vermicelles mit Merinque / Vanilleglace</p> <p>Hausgemachte Vacherintorte</p>	<p>o ab 20 Personen servieren wir ihnen ein reichhaltiges Vorspeisen-, Hauptspeisen- oder Dessertbuffet nach ihren Vorstellungen.</p> <p>Vorspeisen- und Hauptspeisenbuffet Der Preis richtet sich nach ihrer Auswahl!</p> <p>Dessert Buffet Preis pro Person Fr. 17.50 Preis pro Person mit Käse Fr. 19.50</p> <p>Käse Buffet Der Preis richtet sich nach ihrer Auswahl!</p> <hr/> <p>Zu den Dessert- und Käsespezialitäten empfehlen wir ihnen ein Glas</p> <p>Port- oder Süsswein</p>