



FEIERLICHKEITEN

Feste feiern wie sie fallen! Ob ein Geburtstag, eine Taufe, eine Konfirmation, ein Jubiläum, eine Firmenfeier oder jede andere Gelegenheit zu geselligem Beisammensein: Sie werden spüren, dass bei uns Gastlichkeit, Ambiente und kulinarischer Genuss bestens zusammenspielen. Und das während 365 Tagen im Jahr. Wir setzen alles daran, dass Ihr Anlass gelingt und in bester Erinnerung bleibt.

Unsere Apéro- und Menuvorschläge sind ab 20 Personen erhältlich.

Guten Appetit!



APÉRO

Preise pro Person. Die Menge ist so berechnet, dass Sie anschliessend bei uns Ihr Menu geniessen.

<i>Der Leichte</i>	15.50
Bunte Gemüsesticks und Kräuterquarksauce Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Pesto Pouletspiessli mit japanischer Yakitorisauce	
<i>Der Liebhaber</i>	17.50
Schinkengipfeli Käsegipfeli Belegte Brötli mit Thon und Ei, natürlich hausgemacht	
<i>Der Urchige</i>	20.50
Reichhaltige Fleisch- und Käseplatte Butterzopf und Hausbrot	

APÉRO RICHE

<i>Der Rustikale</i>	32.00
Reichhaltige Fleisch- und Käseplatte, Butterzopf und Hausbrot Bunte Gemüsesticks mit Kräuterquarksauce Hausgemachte Schinken-, Käse- und Pilzgipfeli, Aprikosen im Speckmantel Mini-Sandwiches (Salami / Schinken / Thon / Frischkäse)	
<i>Der Elegante</i>	38.50
Mini-Canapés mit Rauchlachs, Rindstatar und Ei Pouletspiessli mit japanischer Yakitorisauce, Frühlingsrolle vegi mit Sweet Chili-Sauce Mini-Sandwiches (Roastbeef / Schinken / Thon / Frischkäse) Rohschinken-Melonen-Spiessli, Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Pesto	
Option: Apéro Riche mit Desserts	4.00
Mini-Desserts gemischt, maximal drei Sorten / pro Stück Schoggimousse / Brönnti Crème / Panna Cotta / Fruchtsalat / Blätterteiggebäck mit Vanillecrème und Früchten	



VORSPEISEN

Tatar vom geräucherten Lachs Meerrettich-Apfel-Chutney und Röstitaler	16.50
Gemischter Salatteller bunt und vitaminreich Sellerie, Mais und Rüeblisalat	12.50
Bunte Blattsalate Speckwürfeli und Croûtons	8.50
Roastbeef Tartarsauce und frisches Salatbouquet	16.00

SUPPEN HAUSGEMACHT

Kraftbrühe vom Rind mit Einlagen	8.50
Gemüsebouillon mit Einlagen	8.50
Steffisburger Rosé-Suppe	10.50
Feine Tomatencrèmesuppe mit Basilikum, Rahm und Croûtons	9.50

Je nach Saison lassen wir auch Spargel, Bärlauch, Kastanien oder Kürbis köcheln oder bereiten eine Kaltschale für Sie zu.



AUS DEM WASSER UND VOM LAND

Gebratenes Zanderfilet an Safranschaum Kräuterrisotto und Saisongemüse	29.50
Maispoularde mit Aprikosensauce Wildreis und Saisongemüse	29.50
Schweinsrahmschnitzel mit Champignonsauce Butternüdeli und Rahmpfirsich	26.50
Schweinsfilet im Speckmantel mit Jus Kräuterrisotto und Saisongemüse	29.50
Kalbssteak vom Nierstück an Morchelsauce Kartoffelgratin und Saisongemüse	44.50
Schüür-Geschnetzeltes vom Kalb mit Champignonrahmsauce Hausgemachte Spätzli und Saisongemüse	34.50
Suure Mocke Hausgemachter Kartoffelstock und Saisongemüse	32.50
Entrecôte mit Pfeffersauce Kartoffelgratin und Saisongemüse	42.00

Bei Änderung der Beilagen behalten wir uns eine Preisanpassung vor.

Nachservice für Stärke- und Gemüsebeilage sowie Sauce 5.00

Gerne stellen wir Ihnen auch ein Buffet nach Ihren Wünschen zusammen.

FLEISCHLOSE HAUPTGERICHTE

Für Ihre vegetarischen Gäste stellen wir gerne ein individuell abgestimmtes Angebot zusammen.



AUS UNSERER HAUS-PÂTISSERIE

Weisses und dunkles Schoggimousse auf einem Fruchtspiegel	13.50
Hausgemachter Brownie mit Vanilleglacé	11.50
Süssmostcrème	7.50
Brönnti Crème garniert mit hausgemachten Nidletäfel	8.50
Zwei Kugeln Sorbet oder Glacé nach Wahl mit feinem Schlagrahm	8.50
Mit einem Schuss Schüür-Schnaps	2.00
Lebkuchen-Tiramisù an würzigem Orangensalat	15.50
Dessertvariation Schokoladentarte / Himbeermousse / Fior di Latte-Glacé	18.50

DAS SCHÜÜR-DESSERTBUFFET

Frischer Fruchtsalat, Schoggimousse, Brönnti Crème, Meringue, Früchtekuchen, Cake, Glacé und Schlagrahm	18.50
Mini-Desserts gemischt. Stellen Sie sich drei Köstlichkeiten zusammen: Schoggimousse / Brönnti Crème / Panna Cotta / Fruchtsalat / Blätterteiggebäck mit Vanillecrème und Früchten	15.50



EINFACH MIT DEN FINGERN ESSEN...

Stellen Sie sich Ihren Apéro oder Stehlunch nach Wunsch zusammen. Mindestbestellmenge pro Sorte 20 Einheiten.

<i>Kalte Speisen</i>	<i>Pro Einheit</i>
Bunte Gemüsesticks mit Kräuterdip	2.00
Mini-Canapé Rindstatar	2.50
Mini-Canapé Rauchlachs	2.50
Mini-Sandwiches (Roastbeef / Salami / Schinken / Thon / Frischkäse)	3.50
Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit frischem Pesto	2.00
Hobelkäse	1.00
<i>Warme Speisen</i>	
Hausgemachte Mini-Käsegipfeli	1.50
Hausgemachte Mini-Pilzgipfeli	1.50
Hausgemachte Mini-Schinkengipfeli	1.50
Aprikosen im Speckmantel	1.50
Pouletspiessli mit japanischer Yakitorisauce	2.00
Frühlingsrolle vegi mit Sweet Chili-Sauce	1.50
<i>Süsses</i>	
Schoggimousse	4.00
Crème brûlée	4.00
Panna Cotta mit Himbeersauce	4.00
Brönnti Crème	4.00
Blätterteiggebäck mit Vanillecrème und Früchten	4.50
Brownies	3.50
Fruchtsalat im Glas	4.00

MENUVORSCHLÄGE



FÜR ALLE, DIE SICH TRAUEN

Bunter Saisonblattsalat mit Croûtons
und geröstete Kernen



Klare Fleischbrühe
Eierstich und Gemüse



Gebratenes Zanderfilet
Safranschaum
Kräuterrisotto



Zitronensorbet mit Vodka



Rindsfilet am Stück
Sauce béarnaise
Kartoffelgratin
Saisongemüse



Dessertvariation
Schokoladentarte / Himbeermousse / Fior di Latte-Glacé

95.00



FÜR ALLE, DIE ETWAS ZU FEIERN HABEN

Burgergut-Kartoffelsuppe mit Speckchips



Tartar vom geräucherten Lachs
Zitronen-Dillschaum
Salatbouquet



Maispouardenbrust
Aprikosensauce
Wildreis
Saisongemüse



Dunkle Schoggitarte mit Fior di Latte-Glacé

62.50



ETWAS FEINES FÜR DIE KLEINEN ANLÄSSE

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen
Croûtons und Hausdressing



Schweinsrahmschnitzel
Champignonsauce und Butternüdeli
Rahmpfirsich



Hausgemachte Süssmostcrème

42.50



FRÜHLINGSERWACHEN

Frühlingsalat mit Radieschen und Sprossen



Schweinsfilet im Speckmantel
Kräutersauce
Kartoffelkroketten und Saisongemüse



Hausgemachte Crème brûlée
Zitronensorbet

45.00



SOMMERFRISCHE

Zitronengras-Hühnerkokossuppe mit Scampi



Roastbeef rosa gebraten
Hausgemachte Sauce béarnaise
Kartoffelgratin und Ofengemüse



Sorbet allerlei auf Fruchtsalat

59.00



JÄGER UND SAMMLER

Nüsslersalat mit sautierten Trauben



Kürbissuppe mit Bündner Trockenfleischchips



Rehschnitzel mit Preiselbeersauce
Butterspätzli
Rotkohl und glasierte Marroni



Zwetschgenparfait

56.50

Erhältlich im Herbst



WINTERTRAUM

Sellerie-Apfelsuppe mit Baumnüssen



Barolobraten vom Rind mit Glühweinsauce
Tannenzapfenkartoffeln
Saisongemüse



Lebkuchen-Tiramisù
würziger Orangensalat

53.00

