



# HOSTELLERIE

## AM SCHWARZSEE



### Unsere Menü-Vorschläge für Ihren Event

*Hiermit präsentieren wir Ihnen unsere Menü-Vorschläge  
für Gruppen ab 25 Personen.*

***Wir bitten Sie, für die ganze Gruppe das gleiche Menu auszuwählen, für  
Vegetarier gibt es frische Kompositionen unseres Hauses!***

<p><b>Menu 1 à CHF 27.50</b></p> <p>Bunter Saisonsalat mit Croutons und Speckwürfel</p> <p>☆☆☆</p> <p>Jungschweinebraten an Biersauce mit Kartoffelstock und Gemüsevariationen</p> <p>☆☆☆</p> <p>Dessertpalette „Hostellerie“ (3 Desserts mit Früchten garniert)</p>	<p><b>Menu 2 à CHF 29.50</b></p> <p>Gemüsecremesuppe</p> <p>☆☆☆</p> <p>Bauernbratwurst an Zwiebelsauce mit Kartoffelstock und Bäuerinnengemüse</p> <p>☆☆☆</p> <p>Meringues mit Glace</p>
<p><b>Menu 3 à CHF 26.50</b></p> <p>Kraftbrühe mit Flädli</p> <p>☆☆☆</p> <p>Geflügelgeschnetzeltes an Currysauce mit Früchten, serviert mit Kreolenreis</p> <p>☆☆☆</p> <p>Hausgemachte Kaffeeglace</p>	<p><b>Menu 4 à CHF 26.50</b></p> <p>Gemischter Marktsalat</p> <p>☆☆☆</p> <p>Hähnchen im Ofen gebraten mit Speck, serviert mit Pommes Frites und Saisongemüse</p> <p>☆☆☆</p> <p>Coupe Romanoff</p>
<p><b>Menu 5 à CHF 30.00</b></p> <p>Hausgemachte Pastete im Blätterteig mit Salatgarnitur</p> <p>☆☆☆</p> <p>Zanderfilet in Butter gebraten mit Salzkartoffeln und Rahmspinat</p> <p>☆☆☆</p> <p>Mousse aux Chocolat (70%)</p>	<p><b>Menu 6 à CHF 29.50</b></p> <p>Kartoffelcremesuppe</p> <p>☆☆☆</p> <p>Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce, serviert mit Kreolenreis</p> <p>☆☆☆</p> <p>Apfelstrudel mit Vanille-Eis</p>



# HOSTELLERIE

## AM SCHWARZSEE



<p><b>Menu 7 à CHF 27.50</b></p> <p>Tomatencremesuppe mit Basilikum ☆☆☆</p> <p>Geschnetzeltes Schweinefleisch an Pilz-Rahm-Sauce mit Gemüsereis und grünen Bohnen ☆☆☆</p> <p>Apfelstrudel an Vanillesauce</p>	<p><b>Menu 8 à CHF 32.50</b></p> <p>Tomaten Mozzarella ☆☆☆</p> <p>Kalbsragout mit Perlzwiebeln, serviert mit Mandelreis oder Nudeln und Saisongemüse ☆☆☆</p> <p>Coupe Jacques</p>
<p><b>Menu 9 à CHF 28.50</b></p> <p>Grüner Salat mit Schinkenstreifen an französischer Salatsauce ☆☆☆</p> <p>Kleines Schweinsschnitzel natur an Calvados-Apfelsauce mit feinen Nüdeli und Tomate provençale ☆☆☆</p> <p>Caramelflan</p>	<p><b>Menu 10 à CHF 32.50</b></p> <p>Gemüsecremesuppe ☆☆☆</p> <p>Rindsgulasch nach Ungarischer Art, serviert mit Kartoffelstock und Saisongemüse ☆☆☆</p> <p>Apfelstrudel an Vanillesauce</p>
<p><b>Menu 11 à CHF 30.50</b></p> <p>Fleisch-Terrine mit Salat-Garnitur ☆☆☆</p> <p>Schweinssteak mit Pfirsich und Rahm, dazu gebratene Kartoffeln und Zwiebeln ☆☆☆</p> <p>Coupe Jacques</p>	<p><b>Menu 12 à CHF 29.50</b></p> <p>Tomatencremesuppe ☆☆☆</p> <p>Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce, serviert mit Nudeln und Saisongemüse ☆☆☆</p> <p>Erdbeertorte</p>