



Suppen:

Bouillon mit Flädli	Fr. 4.00
Bouillon mit Gemüsejulienne	Fr. 4.00
Gemüsecrèmesuppe	Fr. 5.00
Saisonal : Kürbiscrèmesuppe	Fr. 7.50

Salate:

Menüsalat	Fr. 4.50
Grüner Salat	Fr. 6.00
Gemischter Salat	Fr. 8.00
Salatteller mit Ei	Fr. 12.00
Wurstsalat oder Käsesalat einfach	Fr. 11.00
Wurstsalat oder Käsesalat garniert	Fr. 16.00
Wurst-Käsesalat einfach	Fr. 15.00
Wurst-Käsesalat garniert	Fr. 18.00

Tellergerichte (ohne Nachservice) ab 10 Personen

Vom Schwein:

1. Schweins-Halsbraten
Kartoffelstock
Gemüse
Fr. 20.00
2. Schweinsfilet-Medaillon
Rahmsauce oder grüne Pfeffersauce
Kroketten
Gemüse
Fr. 28.00
3. Schnitzel an Champignonrahmsauce
Hausgemachte Spätzli
Gemüse
Fr. 24.00
4. Geschnetzeltes
Nudeln
Gemüse
Fr. 20.00
5. Piccata
Teigwaren
Gemüse
Fr. 22.00

6. Schnitzel paniert bis max. 30 Pers.
Pommes Frites Fr. 24.00
Gemüse

7. Cordonbleu bis max. 25 Pers.
Pommes Frites Fr. 26.00
Gemüse

Vom Kalb:

8. Steak mit Morchelrahmsauce
Nüdeli Fr. 39.00
Gemüse

9. Schnitzel an Champignonrahmsauce
Nüdeli Fr. 37.00
Gemüse

10. Piccata
Teigwaren Fr. 36.00
Gemüse

11. Braten
Kroketten Fr. 30.00
Gemüse

Vom Rind:

12. Schmorbraten
Knöpfli Fr. 25.00
Gemüse

13. Voressen
Polenta Fr. 26.00
Gemüse

14. Geschnetzeltes
Teigwaren Fr. 23.00
Gemüse

Vom Poulet:

15. Pouletgeschnetzeltes an Curryrahmsauce
Trockenreis Fr. 21.00
Früchte

Fitnesssteller mit Salaten

Pouletbrust gebraten	Fr. 21.00
Schweinsschnitzel natur oder paniert	Fr. 18.00
Fischknusperli mit Tartarsauce	Fr. 23.00

Fitnesssteller mit Gemüse

Pouletbrust gebraten	Fr. 23.00
Schweinsschnitzel natur oder paniert	Fr. 22.00
Fischknusperli mit Tartarsauce	Fr. 25.00

Ofenfleischkäse

mit Kartoffelsalat	Fr. 18.00
mit Kartoffelsalat und gemischter Salat	Fr. 20.00

Heisser Schinken

mit Kartoffelsalat	Fr. 22.00
mit Kartoffelsalat und gemischter Salat	Fr. 24.00

Salatbuffet

mit Rübli-Rande-Tomaten/Mozzarella-Gurke-Mais-Kartoffel- oder Hörnlisalat-Blattsalat und Melone, je nach Saison.

mit Ofenfleischkäse	Fr. 25.00
mit Heissem Schinken	Fr. 27.00
mit Ofenfleischkäse und heissem Schinken	Fr. 28.00
mit Grilladen	Fr. 32.00

Schweinshalssteak, Pouletbrust, Lukuluschnitten, Rindhohrückensteak, Bratwurst, Schüblig oder Cervalas
Zusätzlich mit Pommes oder Gratin

Fr. 35.00

Gemüsebuffet

mit Grilladen	Fr. 35.00
mit Grilladen und Pommes oder Gratin	Fr. 37.00

Spaghetti-Plausch mit vier Saucen

Fr. 20.00

Zusätzlich Sauce

Fr. 3.00

Raclette à discretion

mit verschiedenen Raclettekäsen, Gschwellti, Kräuterquarksauce, Silberzwiebeln, Essiggurken, Ananas, Birnen

Fr. 28.00

Raclette à discretion mit Tischgrill

Fr. 36.00

Wie oben zusätzlich mit Rind-Schwein-Kalbsfleisch-Poulet- oder Trutenfleisch, Speck, Champignon, Zuchetti, Peperoni, Knoblisauce und Cocktailsauce

Fondue Chinoise

Fr. 36.00

mit Rind-Schwein-Kalbsfleisch-Poulet- oder Trutenfleisch, Reis, Pommes, Ananas, Pfirsiche, Gemüse verschiedene Saucen

Käsefondue mit Brot, Früchten und Gschwellti **Fr. 25.00**

Frühstücksbuffet

Ab 9.30 bis 11.30 Uhr
mit Fleischplatte, Käseplatte, Rührei, Birchermüesli, Zopf,
verschiedene Brote, Butter, Konfitüren, Orangenjus, warme Getränke **Fr. 25.00**

Brunch

Wie Frühstücksbuffet aber zusätzlich:
Heisser Fleischkäse, gebratener Speck, Röstli **Fr. 30.00**

Desserts

Nougattorte	Fr. 5.50
Fruchtsalat	Fr. 7.00
Fruchtsalat mit 1 Kugel Glace	Fr. 9.00
Merengue mit Glace	Fr. 9.50
Caramelköpfl	Fr. 6.00
Brennti Crème	Fr. 6.00 / klein Fr. 4.00
Beericrème nach Saison	Fr. 6.00
Meringue-Glace mit Rahm	Fr. 9.50 / klein Fr. 5.00
Heissi Liebi: heisse Himbeeren, 1Kugel Vanilleglace	Fr. 5.50
Dessertbuffet	Fr. 15.00 pro Pers.
Dessertteller mit 3 Variationen	Fr. 10.00

Dessertbuffet **Fr. 15.00**

Brennti Crème, Beerencrème, Schoggimousse, Frischer Fruchtsalat,
Schlorziflade, Schwarzwäldertorte oder -Schnitten, Crèmerollen klein,
Blechkuchen, Tiramisu ohne Eier, Glace oder Pannacotta mit heissen Beeren

Für mitgebrachte Desserts verlangen wir für das Gedeck Fr. 2.00

Produktedeklaration

Schweizer Fleisch aus der Region der Metzgerei Ochsen Schönengrund
Brot von den Bäckern im Neckertal

Apéro-Vorschläge

Hausgemachte Blätterteigstangen:

mit Käse	Stk. Fr. 1.50
mit Speck	Stk. Fr. 1.50
mit Tomatensauce und Käse	Stk. Fr. 1.50

Hausgemachte Blätterteigstangen süss:

mit Nussfüllung	Stk. Fr. 1.50
mit Aprikosenkonfi	Stk. Fr. 1.50

Apéro Schinkengipfeli (Romers)	Stk. Fr. 1.20
Spinattäschli (Romers)	Stk. Fr. 1.00
Tomatenkräpfli (Romers)	Stk. Fr. 1.00
Party Chäschuechli	Stk. Fr. 2.40
Hausgemachte Schinkengipfeli	Stk. Fr. 2.50
Hausgemachte Chäschüechli	Stk. Fr. 3.00
Blätterteigschnecken mit Tomatensauce und Käse	Stk. Fr. 0.70

Gemüwestengeli 150 g mit Knobli und Cocktailsaucen pro Person Fr. 3.00

Canapés belegt

mit Schinken, Salami, Käse, Fleischkäse, Eimasse, Thon, Spargeln	Stk. Fr. 4.50
mit Rauchlachs, Rohschinken, Mostbröckli	Stk. Fr. 5.50

Schüürplättli (Schinken, Aufschnitt, Salami, Trockenfleisch und Käse) 100 g Fr. 6.00
Brot 1 kg Fr. 6.00

Meterbrot

gefüllt mit Käse, Schinken, Salami, Fleischkäse, Eimasse, Thon, Tomate-Mozzarella	Stk. Fr. 67.00
gefüllt mit Rohschinken, Mostbröckli	Stk. Fr. 70.00

Weine offen

Chasselas (weiss)	1dl.	Fr. 3.00
Blauburguner (rot)	1dl.	Fr. 3.00

Flaschenweine

weiss

Müller Thurgau	7,5dl.	Fr. 36.00
Müller Thurgau	5dl.	Fr. 22.00
Chasselas	7,5dl.	Fr. 28.00

Flaschenweine

rot

Primitivo	7,5dl.	Fr. 36.00
Primitivo	5dl.	Fr. 22.00
Pinot Noir	7,5dl.	Fr. 36.00
Pinot Noir	5dl.	Fr. 22.00
Blauburgunder	7,5dl.	Fr. 28.00

Apéritiv

Martini weiss	Fr. 5.50
Aperol	Fr. 7.50

Warme und kalte Getränke

Kaffee natur oder crème	Fr. 4.00
Cappuccino, Schale	Fr. 5.00
Heisse oder kalte Ovomaltine oder Schoggi	3dl. Fr. 4.50
Latte Macchiato	Fr. 5.50
Tee, Punsch	Fr. 4.00
Mineralwasser 1.5 Liter	Fr. 11.00
Süsswasser 1.5 Liter	Fr. 14.00
Tischwasser 1 Liter	Fr. 3.00

Für mitgebrachten Wein verlangen wir Fr. 12.00 Zapfengeld pro Flasche.

Diese Menüvorschläge ersetzen alle Vorhergegangenen.

Für spezielle Wünsche beraten wir Sie gerne.