

## Menüvorschläge bis 20 Personen

### Menü 1

Bunter Blattsalat an Kräuterdressing

\*\*\*\*

Schweinskarree an Meaux-Senf-Sauce  
Kräuterpolenta und Saisongemüse

\*\*\*\*

Vanille Panna Cotta mit Himbeercoulis

Preis SFr. 54,--

### Menü 2

Rassige Curry-Kokosschaumsuppe mit Pouletstreifen

\*\*\*\*

Mit Waldpilzen gefülltes Kalbsschnitzel an Portweinjus  
Parmesanrisotto und Brokkolirosette

\*\*\*\*

Duo von Schokoladenmousse mit frischen Früchten

Preis SFr. 67,--

### Menü 3

Blattsalate der Saison mit gebratenen Riesenkrevetten  
an Kräuterdressing

\*\*\*\*

Medaillons vom Schweinefilet im Parmaschinkenmantel  
an Cognacrahmsauce  
feine Nudeln und Marktgemüse

\*\*\*\*

Frischer Fruchtsalat mit hausgemachtem Passionsfruchtsorbet

Preis SFr. 65,--

#### **Menü 4**

Salatbouquet mit geräucherter Entenbrust und Orangenfilets  
an Kräuterdressing

\*\*\*\*

Duo von Lammrack und – filet an Rosmarinjus  
neue Bratkartoffeln und feines Ratatouille

\*\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisu im Glas

Preis SFr. 72,--

#### **Menü 5**

Duo von geräuchertem und mariniertem Lachs an  
Dill-Senf-Sauce und kleinem Salatbouquet

\*\*\*\*

Kalbsrücken an Waldpilzsauce  
Kartoffelgratin und Marktgemüse

\*\*\*\*

Hausgemachtes Piña Colada Eis mit Ananasragout

Preis SFr. 78,--

#### **Menü 6**

Nüsslisalat mit lauwarmen Waldpilzen

\*\*\*\*

Rosa gebratenes Rindsfilet an Bernaisesauce  
Pommes Dauphine und Gemüsebouquet

\*\*\*\*

Traditionell gebrannte Creme mit Cassissorbet

Preis SFr. 82,--

## Menü 7

Kaninchenfilet auf frischen Waldpilzen an  
Himbeervinaigrette

\*\*\*\*

Klare Tomatenessenz

\*\*\*\*

Seewolffilet auf Safranrahmfenchel

\*\*\*\*

Hausgemachtes Aprikosensorbet mit Schuss

\*\*\*\*

Medaillon vom Kalbsfilet an rosa Pfefferjus  
Minigemüse

\*\*\*\*

Schlüsseltrilogie

Preis SFr. 98.--

## Auf Vorbestellung ...

... verwöhnen wir Sie gerne mit einem Ihrer Lieblingsessen,  
vom Braten nach Grossmutter Art bis zum mehrgängigen Gourmetmenü, ab 6 Personen.  
Jean-Daniel freut sich, Ihren ganz persönlichen Wunsch zu erfüllen.

Chateaubriand mit selbstgemachter Béarnaise-Sauce  
ab 2 Personen

pro Person SFr. 62.00

## Leitfaden für einen gelungenen Anlass

### Besprechung Ihres Anlasses

Die persönliche Beratung ist uns wichtig. Daher bitten wir Sie, Ihren Besuch anzumelden, damit wir ausreichend Zeit für Sie reservieren können.

### Menü

Unsere Menüvorschläge, für 10 Gäste und mehr, können Sie auch ganz nach Ihren Wünschen miteinander kombinieren. Für eine kleinere Gesellschaft stellen wir Ihnen gerne ein Menü aus unsere a la carte Karte zusammen.

Sie haben einen ganz speziellen Wunsch?  
Ein Gericht, das Ihre Mutter / Grossmutter immer kochte  
Spezielle Fische: Seezunge, Hummer, Languste  
Fragen Sie uns. Es wird uns eine Freude sein, es für Sie zuzubereiten.

Sie wünschen ein Kindermenü, haben Allergien oder sind Vegetarier?  
Selbstverständlich berücksichtigen wir dies.  
Bringen Sie Ihren eigenen Kuchen mit,  
erlauben wir uns SFr. 2,50 Service pro Person zu verrechnen.

### Wein

Werfen Sie einen Blick in unsere gut sortierte Weinkarte oder lassen sich vom Chef persönlich einen guten Tropfen empfehlen.

Wenn Sie Ihren eigenen Wein mitbringen möchten, sind wir Ihnen bei der Auswahl gerne behilflich. Wir berechnen pro geöffnete Flasche ein Zapfgeld von SFr. 35,-

### Dekoration und Menükarten

Gerne dürfen Sie Ihre Blumen und Dekoration selbst mitbringen. Auf Wunsch sind wir Ihnen bei der Organisation auch gerne behilflich.  
Kleinere Gestecke sind bereits ab SFr. 40.--Schnittblumensträusse ab SFr. 25-- erhältlich.  
Kerzen stellen wir Ihnen gerne kostenlos zur Verfügung. Ebenso schreiben wir Ihnen gerne die Menükarten. Sie dürfen uns Foto und Titel gerne zukommen lassen.

### Verlängerung

Möchten Sie länger als 24 Uhr feiern berechnen wir eine Verlängerungspauschale von SFr. 150,- pro Stunde. Gerne besorgen wir Ihnen eine Bewilligung.

## Unsere Geschäftsbedingungen

### Reservation und Anzahl Gäste

Die von uns schriftlich bestätigte Anzahl Gäste ist verbindlich. Änderungen bis 36 Stunden vorher akzeptieren wir. Kurzfristige Änderungen erlauben wir uns Ihnen gemäss nachfolgenden Annullationsbedingungen in Rechnung zu stellen.

### Annullationsbedingungen

1-14 Tage vor Anlass 100%

15-30 Tage vor Anlass 75%

30-60 Tage vor Anlass 50%, sofern wir eine andere Gesellschaft absagen mussten

### Zahlungskonditionen

Bei uns können Sie mit Bargeld, Postcard, EC-, Master- und Visakarte bezahlen. Auf Wunsch geben wir Ihnen auch einen Einzahlungsschein mit oder senden Ihnen die Rechnung zu, zahlbar innert 10 Tagen.

### Preise

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuellen Mehrwertsteuer.