



## Menüvorschläge 2020

Bitte beachten Sie, dass wir aus serviertechnischen Gründen bei Ihrem Bankett ein einheitliches Menü servieren. Ausnahmen sind Vegetarische Menüs.  
Die aufgeführten Menüs servieren wir ab 10 Personen.  
Für Kinder überreichen wir gerne die Kinderkarte.  
Unsere Menüs sind Vorschläge. Sie können auch einzelne Gänge unter Vorbehalt des Preises, je nach Lust und Laune kombinieren und austauschen.  
Falls Sie eigene Ideen haben, lassen Sie uns diese doch wissen!  
Gerne beraten wir Sie auch persönlich bei uns im Restaurant.  
Wir bitten Sie uns 2 Wochen vor dem Anlass Ihren Menüwunsch mitzuteilen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch...so richtig herzlich!

Ihre Familie Aeschlimann mit Team.

### Inhalt:

- S.2 Aperitif und Tapas
- S.3 Kalte Vorspeisen
- S.3 Suppen
- S.4 Salate
- S.4 Warme Vorspeisen und Kombinationen
- S.5 Fischgerichte
- S.5 Vegetarische Gerichte
- S.6 Hauptgänge Beliebt und Bekanntes
- S.7 Hauptgänge Hausspezialitäten
- S.8 Dessert
- S.9 Bestellformular

**Apéritif und Tapas Vorschläge**

Je nach Menü und Zeit empfehlen wir Ihnen 3 bis 6 Komponenten pro Person

<b>Crostini</b> Belegte Parisettescheiben	mit Frischkäse mit Rinds-Tartar	pro Stück	SFr.	2.50
<b>Knusper Won-Ton mit:</b> mit einem passenden Dip	mit Wild-Füllung mit Lachs-Füllung mit Gemüse-Füllung	pro Stück	SFr.	2.00
<b>Wildtrockenfleisch</b> Reh,- Wildschwein- und Hirsch- Trockenfleisch aus eigener Produktion		pro Person	SFr.	7.50
<b>Knusper-Zigarren</b> mit Wild mit Pilz		pro Stück	SFr.	1.00
<b>Reh-Carpaccio</b> auf knusper Boden		pro Stück	SFr.	3.00
<b>Mini Frühlingsrollen (vegetarisch)</b> mit Süss-Saurer-Sauce		pro Stück	SFr.	2.50
<b>"Müsliblätter"</b> frittierte Salbeiblätter im Bierteig		pro Port	SFr.	5.00
<b>Poulet- Spiesschen</b> warm serviert mit Erdnussauce		pro Stück	SFr.	5.50
<b>Mini Canapée</b> mit Rinds-Tartar mit Räucherforellen - Mousse		pro Stück	SFr.	2.50
<b>Pikante Fleischkugel</b> mit Chutney		pro Stück	SFr.	2.50
<b>Wild-Würstli</b> mit Kürbis-Ketchup		pro Port	SFr.	9.80
<b>Crêpesrolle</b> gefüllt mit Rauchlachs gefüllt mit Thon		pro Stück	SFr.	1.50
<b>Blätterteiggebäck</b> Schinkengipfeli Mini- Chäschüechli Mini- Lauchchüechli		pro Stück pro Stück pro Stück	SFr. SFr. SFr.	3.50 4.00 4.00
<b>Shot</b> als kleine Erfrischung im Glas	Mango- Joghurt Ananas - Pfefferminz Zitronengras - Chili	pro Stück	SFr.	2.50

**Kalte Vorspeisen**

<b>Geräuchertes Forellenfilet</b> lauwarm serviert mit Toast, Meerrettich		pro Person	SFr.	19.50
<b>Hausmarinierter Swiss-Lachs</b> mit Apfel-Ingwer-Salat und Toast		pro Person	SFr.	23.50
<b>Hausmarinierte Lachsforelle</b> mit Zwiebel-Variation Kräuter-Toast		pro Person	SFr.	23.50
<b>Wildtrockenfleisch mit einem Saison- Sorbet</b> Hauchdünn geschnittenes Reh,- Wildschwein- und Hirsch- Trockenfleisch		pro Person	SFr.	14.50
<b>Entenleber Terrine "Martin"</b> mit Rosmarin Buchtel		pro Person	SFr.	26.50
<b>Tartar</b> mit Belperknolle Kräuter-Toast	Rind mit Cognac Kalb mit Wasabi Tomaten-Tofu	pro Person	SFr.	24.50
<b>Carpaccio</b>	leicht geräuchertes Rehfleisch mit Nussöl und Apfel- Aceto Kalbfleisch mit Sesamöl und Limetten Rindfleisch mit Olivenöl und Balsamico	pro Person	SFr.	18.50

Beachten Sie unser jeweiliges Saison- Angebot: Zum Beispiel Melonen, Spargeln, etc.

**Suppen**

<b>Saison- Gemüsecrèmesuppen</b>	Spargel, Kresse, Bärlauch Tomaten, Auberginen, Gurken Kürbis, Lauch, Randen, Topinambur, Steinpilz, Kartoffel	pro Person	SFr.	11.50
<b>Hausgemachte Kraftbrühe</b>	mit Gemüsestreifen mit Flädli mit Mark	pro Person	SFr.	9.80
<b>Knoblauch- Crèmesuppe, unsere Spezialität</b>		pro Person	SFr.	9.90
<b>Zitronengras- Kokos- Capuccino</b>		pro Person	SFr.	12.50
<b>Spezialsuppen</b>	Gurken- Safransuppe mit Lachs Curry-Suppe mit Krevette Hummer-Schaum-Suppe	pro Person pro Person pro Person	SFr. SFr. SFr.	15.50 15.50 16.50

Salate

<b>Grüner Salat</b>	pro Person	SFr.	8.50
<b>Gemischter Blattsalat</b>	pro Person	SFr.	9.80
<b>Gemischter Salat</b>	pro Person	SFr.	11.50

Salate

<b>Nüsslisalat mit Ei</b>	pro Person	SFr.	13.80
<b>Nüsslisalat mit Speck, Crôutons und Ei</b>	pro Person	SFr.	15.50
<b>Nüsslisalat mit Lachsstreifen</b>	pro Person	SFr.	19.50
<b>Tomatensalat mit Basilikum</b>	pro Person	SFr.	11.00
<b>Tomatensalat mit Basilikum und Mozzarella</b>	pro Person	SFr.	15.50
<b>Blattsalat mit Pilzen</b>	pro Person	SFr.	16.50
<b>Blattsalat mit knusprigen Forellensstreifen</b>	pro Person	SFr.	18.50
<b>Blattsalat mit fein gehobeltem Wildtrockenfleisch</b>	pro Person	SFr.	16.00
<b>Mini Salat mit Wildtrockenfleisch im Glas</b>	pro Person	SFr.	8.90

Warme Vorspeisen

<b>Pilz-Terrine</b> mit Polenta-Schaum	pro Person	SFr.	12.80
<b>Hausgemachte Ravioli</b> mit Orangen- Chili mit Kalbfleisch mit Getrocknete Tomaten-Frischkäse mit Trüffel	pro Person	SFr.	17.50
<b>Wild-Würstli "Äpler"</b> auf Chäs-Spätzli mit Zwiebeln und Brösmeli	pro Person	SFr.	13.50
<b>Jakobsmuschel mit Wildschwein- Speck</b> auf Süsskartoffel-Moussline	pro Person	SFr.	24.50
<b>Kalbschopf-Bäggli "Süessmost"</b> in Apfelmort geschmort mit glasierten Äpfeln	pro Person	SFr.	19.50
<b>Fisch-Cannelloni</b> in Weisswein-Schaum-Sauce	pro Person	SFr.	17.50

Vorspeisen- Variationen

<b>Variation 1</b> Saisonale Suppe, Sprossen Salat Fischknusperli, Orangen- Chili- Ravioli	pro Person	SFr.	21.00
<b>Variation 2</b> Hummer-Schaum Suppe mit seinem Ravioli Hummer-Sandwich	pro Person	SFr.	27.50
<b>Variation 3</b> Hausmarinierter Lachs Sprossen Salat Entenleber Terrine und ein Saisonales Sorbet	pro Person	SFr.	27.50

Andere Variationen sind nach Absprache möglich, wir beraten Sie gerne!

**Fischgerichte**

<b>Forellenfilet mit Mandeln</b> Salzkartoffeln	als Vorspeise	SFr. 17.50
	als Hauptgericht	SFr. 37.50
<b>Forellenfilet nach Römischer Art</b> mit Rohschinken und Salbei Safran- Risotto	als Vorspeise	SFr. 18.50
	als Hauptgericht	SFr. 38.50
<b>Saiblingsfilet vom Grill</b> mit Zitronen- Pfefferbutter Salzkartoffeln	als Vorspeise	SFr. 19.50
	als Hauptgericht	SFr. 42.50
<b>Zander-Filet mit einer Saisonaler Kruste</b> Rosmarin-Laugen-Galetten	als Vorspeise	SFr. 28.00
	als Hauptgericht	SFr. 56.50

Meerfische und Crevetten auf Anfrage,  
gerne stellen wir Ihnen etwas Spezielles zusammen.

**Vegetarische Gerichte**

<b>Kichererbsen-Dal</b> Asiatischer Kichererbsen- Eintopf mit Falafel und Wokgemüse dazu roter Curry- Schaum	SFr. 31.00
<b>Gärtnerinnen Teller</b> Ein Traum für alle Gemüsefans. Mind. 15 verschiedene Gemüse je nach Saison, alle mit Liebe zubereitet. Gedünstete Waldpilze gehören dazu.	SFr. 35.00
<b>Gemüse Wrap</b> Garniert mit verschiedenen Gemüsen oder Salatgarnitur mit Sauerrahm Dip	SFr. 29.00
<b>Paneer (Brat- Frischkäse) mit Morchelsauce</b> Garniert mit viel Gemüse und Butter Nudeln	SFr. 37.50

Bei Bankette empfehlen wir in der Regel die Gerichte der Vegetarier dem übrigen Menü anzugleichen. Z.B. Fleischgericht mit Paneer ersetzen und die gleichen Saucen und Beilagen zu servieren wie den übrigen Teilnehmern.

**Hauptgerichte- Beliebt und Bekanntes**

<b>Champignons- Rahmschnitzel</b>	mit Schweinefleisch	Tellergericht SFr.	29.50
Gemüse garnitur		mit Nachservice SFr.	35.50
Butter Nudeln			
	mit Kalbfleisch	Tellergericht SFr.	39.50
		mit Nachservice SFr.	45.00
Gleiches Gericht mit Morchelrahmsauce		zusätzlich SFr.	5.50
<b>Am Stück gebratenes Filet "Calvados"</b>		Tellergericht SFr.	38.50
Gemüse garnitur	mit Schweinefleisch	mit Nachservice SFr.	43.50
Spätzli			
	mit Kalbsfilet	Tellergericht SFr.	55.50
		mit Nachservice SFr.	59.50
Gleiches Gericht mit Baumnuss- Sherrysauce		gleicher Preis	
Gleiches Gericht mit Steinpilzrahmsauce		zusätzlich SFr.	1.50
<b>Rosmarin- Braten vom Hals</b>	mit Schweinefleisch	Tellergericht SFr.	27.50
Gemüse garnitur		mit Nachservice SFr.	31.50
Kartoffel- Gratin			
	mit Kalbsschulter	Tellergericht SFr.	34.50
		mit Nachservice SFr.	40.50
<b>Piccata "Romana"</b>	mit Schweinefleisch	Tellergericht SFr.	27.50
Gefüllte Tomate Florentiner Art		mit Nachservice SFr.	32.50
Safran- Risotto			
	mit Kalbfleisch	Tellergericht SFr.	36.50
		mit Nachservice SFr.	42.50
<b>Steak mit Kräuterbutter</b>	mit Schweinefleisch	Tellergericht SFr.	28.00
Gemüse garnitur			
Pommes frites			
	mit Kalbfleisch	Tellergericht SFr.	47.00
<b>Steak mit Pilzen</b>	mit Schweinefleisch	Tellergericht SFr.	29.00
Gemüse garnitur			
Butter Nudeln			
	mit Kalbfleisch	Tellergericht SFr.	48.00
Gleiches Gericht mit Morchelrahmsauce		zusätzlich SFr.	2.00
<b>Rindsschmorbraten Burgunder Art</b>		Tellergericht SFr.	29.50
Gemüse garnitur		mit Nachservice SFr.	35.50
Kartoffelstock			
<b>Rindsfiletgulasch "Stroganoff"</b>		Tellergericht SFr.	39.50
Kleines Gemüsebouquet		mit Nachservice SFr.	44.50
Pilaw- Reis			

**Hauptgerichte - Hausspezialitäten**

**Rindsfilet am Stück gebraten Sauce Bearnaise** Tellergericht SFr. 55.50  
 Gemüse garnitur mit Nachservice SFr. 59.50  
 Kartoffel-Gratin

**Lammentrecôte nach provençalischer Art** Tellergericht SFr. 44.50  
 Gemüse garnitur mit Nachservice SFr. 49.50  
 Kartoffel- Gratin

**Kalb oder Schwein im Rohschinken- Mantel** mit Schwein Tellergericht SFr. 38.50  
 Kräuter- Jus mit getrockneten Tomaten mit Nachservice SFr. 43.50  
 Gemüse garnitur  
 Rosmarin- Laugen- Galetten mit Kalb Tellergericht SFr. 45.50  
 mit Nachservice SFr. 52.50

**Kalbs- Hackbraten**  
 mit Morchelrahmsauce Tellergericht SFr. 34.50  
 Gemüse garnitur mit Nachservice SFr. 39.50  
 Spätzli

**Haus-Hackbraten** Tellergericht SFr. 29.50  
 mit Rahm-Sauce mit Nachservice SFr. 34.50  
 Gemüseboquet  
 Kartoffel-Stock

**Kräuter Pouletbrust**  
 in leichter Kräuter- Rahm- Sauce Tellergericht SFr. 39.50  
 Gemüse garnitur  
 Rosmarin- Laugen- Galetten

**Siedfleisch** Tellergericht SFr. 29.50  
 mit Markbein, Dörrbohnen oder Bouillon- Gemüse  
 Salzkartoffeln

**Drei Filet à la mode du Chef**  
 Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce  
 Gemüsebouquet  
 Butter Nudeln

**Drei Filet à la mode du Junior Chef**  
 Kalbsfilet mit Polenta-Schaum  
 auf Pilzen  
 mit Gemüse aus garniert

Rindsfilet Sauce Bearnaise  
 Gemüsebouquet  
 Rosmarin-Laugen Galetten

Rindsfilet  
 mit Süsskartoffelpüree  
 und Gewürz-Ananas

Schweinsfilet mit Orangensauce  
 Gemüsebouquet  
 Pilaw- Reis

Schweinsfilet  
 mit Mediterranem-Gemüse  
 Rosmarin- Laugen - Galetten

wird in drei Gängen serviert SFr. 63.50

Gerne setzen wir auch Ihre Wünsche und Anregungen in die Tat um.  
 Zögern Sie nicht wir nehmen gerne die Herausforderung an!

Dessert

Hier finden Sie unsere ganzjährigen Dessert`s.  
Beachten Sie immer auch unsere Saison- Angebote.

<b>Früchte- Mousse im Glas</b>		pro Person	SFr.	8.90
<b>Schokoladen- Mousse</b>		pro Person	SFr.	11.50
<b>Gebrannte Crème</b>		pro Person	SFr.	8.90
<b>Caramel- Chöpfli</b>		pro Person	SFr.	8.90
<b>Panna Cotta mit warmen Beeren</b>		pro Person	SFr.	11.50
<b>Knusper- Bananen auf Orangen mit Vanille- Glace</b>		pro Person	SFr.	14.00
<b>Saison- Parfait- Glace</b>		pro Person	SFr.	12.50
<b>Frische Ananas mit Sorbet</b>		pro Person	SFr.	13.50
<b>Mousse-Schnitte ausgarniert- Aroma je nach Saison</b>		pro Person	SFr.	13.50
<b>Schokoladen-Küchlein mit Glace</b>		pro Person	SFr.	12.50
<b>Mini Coupe Wyberg</b>		pro Person	SFr.	9.80
Vanille-Schokoladenglace und Bananen				
<b>Mini Coupe Danemark</b>		pro Person	SFr.	9.50
<b>Dessert- Überraschung</b>		pro Person	SFr.	16.50
Überraschen Sie sich				
<b>Dessert-Tapas</b>				
3 kleine, verschiedene Überraschungen		pro Person	SFr.	9.50
5 kleine, verschiedene Überraschungen		pro Person	SFr.	14.50
<b>Käse-Platte von Rolf Beeler</b>	Preis nach Aufwand per Kg		SFr.	85.00
mit Birnenbrot	oder	pro Person	SFr.	17.50
und Chutneys				
Sind noch Wünsche offen!				
			SFr.	2.50
zum Beispiel einen kleinen Zwischengang, Sorbet, Fruchtshot oder Espuma?		pro Person		



**Reservation Formular**

Ihr Name \_\_\_\_\_  
Adresse \_\_\_\_\_  
Ort \_\_\_\_\_  
Datum \_\_\_\_\_  
Personenzahl \_\_\_\_\_ e-mail : \_\_\_\_\_  
Davon Kinder \_\_\_\_\_  
Vegetarier \_\_\_\_\_ Telefon \_\_\_\_\_

Ankunft Zeit \_\_\_\_\_  
Räumlichkeit \_\_\_\_\_

Menü Karten Nein/ Ja Text/ Titel \_\_\_\_\_

Dekoration

Spezielles zum Beispiel Allergiker, spezielle Wünsche

Menü: Gang1 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
Gang 2 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
Gang 3 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
Gang 4 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
Gang 5 \_\_\_\_\_  
Aperitiv- Getränke \_\_\_\_\_  
Weisswein \_\_\_\_\_  
Rotwein \_\_\_\_\_  
Mineralwasser \_\_\_\_\_  
Kaffee/ Likör \_\_\_\_\_

Bitte geben Sie uns Ihr Menü zwei Wochen im Voraus bekannt.  
Verbindliche Personenzahl gilt 3 Tage vor dem Anlass.

Unterschrift \_\_\_\_\_

Datum