

Unsere Vorschläge für Ihren Anlass!

Bis Ende August renovieren wir unsere Hauptküche. Für kleinere Anlässe können wir Sie dennoch in der gewohnten kulinarischen Qualität verwöhnen, mit einem etwas reduzierten Angebot.

Ihr Anlass ist etwas Besonderes und darum sind wir der Meinung, dass es sich lohnt, alle Details zu besprechen und zu planen. Bitte melden Sie sich für die Besprechung an, damit wir uns auch genügend Zeit für Sie reservieren können, vielen Dank.

Wir freuen uns heute schon, Sie und Ihre Gäste bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Freundliche Grüsse

Monika Schärer
Stv. Leiterin Brühlbach

Peter Schuler
Küchenchef

Zélia Fonseca
Leiterin Hotellerie

Wintermenüs (Für Anlässe ab 10 Personen)

Menu A à CHF 69

Selleriesuppe mit gebratenen Austerpilzen

Nüsslisalat mit Ei, knusprigem Speck und Croûtons

Zartes Schweinsfilet am Stück gebraten an Calvados Sauce mit Apfelwürfeln
Marroni-Tagliatelle und Wurzelgemüse-Ratatouille

Baumnessparfait mit Birnensalat und Brownie

Menu B à CHF 79

Kräuterschaumsuppe mit Rauchlachsstreifen

Winterliche Linguine mit Federkohl, Zitronen-Thymian, Chori-
zostreifen und Burrata

Rosa gebratenes Kalbsnierstück mit Kräutern an Tomaten-Li-
monenjus, Bratkartoffeln und Schmorgemüse

Tiramisu winterlich gewürzt mit Kumquat-Kompott, Zimteis

Menu C à CHF 75

Weisse Zwiebelsuppe mit Hennessy-Cognac parfümiert und Knoblauch-Croûtons

Zanderfilets (EE) gebraten mit Randen-Hollandaise mit Trüffel-Risotto

Rindssauerbraten an kräftige Rotweinsauce mit Sauerrahm, Selleriestock und Pasti-
naken-Lauchgemüse mit Rosinen

Mille-feuille mit weissem Schokolademousse gefüllt, Bratapfelschnitzen
und Zwetschgensorbet

Alle Preise in CHF und inkl. der gesetzlichen MWSt.

Vorspeisen

Nüsslisalat mit Ei, knusprigem Speck und Croûtons, 14

Winterliche Linguine mit Federkohl, Zitronen-Thymian, Chorizostreifen und Burrata, 16 / 30

Zanderfilets (EE) gebraten mit Randen-Hollandaise mit Trüffel-Risotto, 22 / 37

Suppen

Selleriesuppe mit gebratenen Austerpilzen, 11

Kräuterschaumsuppe mit Rauchlachsstreifen, 11

Weisse Zwiebelsuppe mit Hennessy-Cognac parfümiert und Knoblauch-Croûtons, 11

Hauptgänge

Zartes Schweinsfilet am Stück gebraten an Calvados Sauce mit Apfelwürfeln
Marroni-Tagliatelle und Wurzelgemüse-Ratatouille, 39

Rosa gebratenes Kalbsnierstück mit Kräutern an Tomaten-Limonenjus, Bratkartoffeln und
Schmorgemüse, 47

Rindssauerbraten an kräftige Rotweinsauce mit Sauerrahm, Selleriestock und Pastinaken-Lauch-
gemüse mit Rosinen, 37

Vegetarisch

Gerne schlagen wir Ihnen ein Gericht aus unserer à la Carte Karte vor

Desserts

Baumnussparfait mit Birnensalat und Brownie, 12

Tiramisu winterlich gewürzt mit Kumquat-Kompott und Zimteis, 12

Mille-feuille mit weissem Schokolademousse gefüllt, Bratapfelschnitzen
und Zwetschgensorbet, 12