

# MENUVORSCHLÄGE

Menu 1  
Grüner Salat  
\*\*\*

Riz Casimir  
(Pouletgeschnetzeltes an Currysauce mit frischen Früchten garniert)  
\*\*\*

Coupe Dänemark  
Sfr. 22.50

Menu 2  
Grüner Salat  
\*\*\*

Gemischter Braten vom Rind und Schwein  
mit Kartoffelgratin, dazu frisches Marktgemüse  
\*\*\*

Fruchtsalat  
Sfr. 32.50

Menu 3  
Nüsslisalat mit Brotcrôutons  
\*\*\*

Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce  
mit Reis und frischem Marktgemüse  
\*\*\*

Haugemachtes Tiramisu  
Sfr. 27.50

Menu 4  
Eisbergsalat mit gehacktem Ei  
\*\*\*

Voessen vom Schwein, Kalb oder Rind  
mit Rosmarinkartoffeln  
dazu frisches Marktgemüse  
\*\*\*

Caramelchöpfli  
Sfr. 29.50

Menu 5  
Spaghetti à Dcretion  
\*\*\*

Grüner Salat  
\*\*\*

Spaghetti mit vier verschiedene Saucen  
(nach absprache mit dem Küchenchef)  
\*\*\*

Hausgemachte Panna Cotta  
an Waldbeerensauce  
Sfr. 26.50



Menu 6  
Pouletstreifen auf Salatbeet  
\*\*\*

Bouillon mit Sherry  
und Tomatenwürfel  
\*\*\*

Schweinsbraten  
mit Kartoffelstock  
und frischem Marktgemüse  
\*\*\*



Vanilleeis mit Frischen Früchten  
Sfr. 32.50

Menu 7  
Ruccolatsalat mit Parmesansplitter  
\*\*\*

Steinpilzrisotto  
\*\*\*

Rindsfilet auf Niedertemperatur gegart an grüner Pfeffer-  
sauce  
mit Bratkartoffeln  
und frischem Marktgemüse  
Sfr. 44.50

Menu 8  
Melonen Rohschinken  
\*\*\*

Tomatencrèmesuppe  
\*\*\*

Kalbsschnitzel an Marsalasauce  
mit Weissweinrisotto  
dazu frisches Marktgemüse  
\*\*\*

Apfelsorbet mit Calvados  
Sfr. 41.50

Menu 9  
Bouillon mit Ei  
\*\*\*

Eglifilet Müllerinen Art  
auf Zucchettistreifen an Safransauce  
\*\*\*

Schweinssteak mit Kräuterbutter  
dazu Butternudeln  
und frisches Marktgemüse  
\*\*\*

Schokoladenmousse mit eingelegten Sauerkirschen  
Sfr. 39.50



#### Menu 10

Gemischter Salat

\*\*\*

Paella Valenciana

\*\*\*

Gebrannte Crème

Sfr. 42.50

#### Menu 11

Grüner Salat

\*\*\*

Broccolicrèmesuppe

\*\*\*

Schweinsschnitzel an Rahmsauce

mit Bratkartoffeln

dazu frisches Marktgemüse

\*\*\*

Caramelchöpfli

Sfr. 28.50

#### Menu 12

Rauchlachsstreifen mit Meerrettichschaum und Kleinem

Salatbouquett

\*\*\*

Bouillon mit Steinpilzwürfeln

\*\*\*

Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen

\*\*\*

Schweinsfilet Medaillon an Calvadossauce

mit Butterreis

dazu frisches Marktgemüse

\*\*\*

Früchtegratin

Sfr. 55.00

#### Menu 13

Tomatensalat mit frischem Basilikum

\*\*\*

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl

\*\*\*

Gebratenes Pangasiusfilet an Champagnerschaumsauce

dazu geröstete Mandeln

\*\*\*

Apfelsorbet mit Calvados

\*\*\*

Kalbsbraten von der Schulter an Morchelcrèmesauce  
mit Butternudeln

dazu frisches Marktgemüse

\*\*\*

Hausgemachtes Zitronenparfait

Sfr. 56.50

#### Menu 14

Gemischter Salat

\*\*\*

Papardelle mit Lachswürfeln in Dillcrèmesauce

\*\*\*

Rindsentrécôte mit Kräuterbutter

Folienkartoffeln an Sauercrèmesauce

dazu frisches Marktgemüse

\*\*\*

Wiener Eiskaffee mit Gebäck

Sfr. 57.50

Sehr geehrte Gäste und Liebhaber der Gastronomie wir hoffen, dass wir Ihnen ein reichhaltiges Angebot an Menuvorschlägen gegeben haben und Sie sich für den einen oder anderen Menuvorschlag einigen können.

Wenn das aber nicht der Fall sein sollte oder eine Menuänderung von Ihrer Seite aus stattfindet so sind wir darauf vorbereitet und haben verschiedene Einzelgerichte aufgelistet, mit denen Sie sich Ihr eigenes individuelles Menu zusammenstellen können.

Natürlich werden die Vegetarier und Allergiker in der Menuzusammenstellung auch beachtet und allfällige Alternativen angeboten.

Das ganze Schlempegarte-Team bedankt sich im voraus bei Ihnen für Ihr Vertrauen und wünscht einen schönen Abend mit Speis und Trank!

