

Menüvorschläge

Für Vereins- und Firmenanlässe
Hochzeiten und Familienfestlichkeiten

Aperitifs

Gerne stellen wir mit Ihnen ein Aperitif zusammen, den Sie vor einem Essen oder einfach so bei uns konsumieren möchten.

Wir beraten Sie gerne bezüglich Wein- und Getränkeauswahl.

Wie wäre es vielleicht mit einer hausgemachten Bowle mit frischen Saisonfrüchten?

Dazu empfehlen wir Ihnen aus unserer Küche:

- > feines hausgemachtes Blätterteiggebäck
- > Crudité mit frischem Gemüse und verschiedenen Saucen
- > Bündnerplatte mit Hobelkäse
- > Schinkengipfeli
- > kleine belegte Brötchen
- > geschnittene, hausgemachte Pizzas nach Ihrer Wahl
- > oder einfach Nüssli & Chips

Menüs nach Ihrer Wahl

Gerne stellen wir mit Ihnen ein Aperitif zusammen, den Sie vor einem Essen oder einfach so bei uns konsumieren möchten.

Wir haben Ihnen eine Vielzahl von abwechslungsreichen Menüs zusammengestellt. Sie können auch gerne Suppe, Salat oder Dessert von einem anderen Menü übernehmen.

Die Preise sind immer für das ganze Menü angegeben, sollten Sie nur den Hauptgang wollen oder sonst eine Änderung vornehmen, hat dies natürlich eine Preisreduktion zur Folge.

Möchten Sie gegen Aufpreis eine Vorspeise mehr oder haben Sie sonst Wünsche zur Zusammenstellung Ihres Menüs, beraten wir Sie gerne. Die Menüs sollten nur eine Gedankenstütze für Ihre Wahl sein, was Sie gerne ändern möchten, überlassen wir Ihnen. Im Anhang finden Sie eine detaillierte Liste mit allen Menükomponenten und den Einzelpreisen. Viel Spass beim Auslesen wünscht Ihnen Ihr Wirtschaft zum Schütz Team.

Bitte beachten!

Zu einem Anlass mehrere Menüs auszuwählen ist aus küchentechnischen Gründen leider nicht möglich. Einzelne Wünsche, zum Beispiel für Personen, die in Ihrer Gruppe gerne etwas vegetarisches hätten, erfüllen wir natürlich gerne. Besten Dank für Ihr Verständnis.



Menüvorschläge

Menu 1

Bouillon mit Flädli

kleiner gemischter Salat

Schweinsschnitzel
mit Champignon-
rahmsauce, Butternüdeli
halber Pfirsich mit Rahm-
haube

Schwarzwälder-
Glacetranche

Fr. 53.-

Menu 2

Tomatencrèmesuppe

kleiner grüner Salat

Schweinschalsbraten
an Kräuterjus
Gratinkartoffeln
Gemüsebouquet

frischer Fruchtsalat mit
Rahm

Fr. 47.50

Menu 3

Bouillon mit Sherry

Nüsslisalat mit Ei

Schweinsfiletmedaillons
mit Apfel-Calvadosauce
Hausgemachte Spätzli
Gemüsebouquet

Caramelköpfl
mit Rahm

Fr. 58.50

Menu 4

Geröstete Griesssuppe mit
Lauch

kleiner grüner Salat

Schweinssteak vom Grill
Kräuterbutter
Pommes frites
Gemüsegarnitur

hausgemachtes
Tiramisu

Fr. 53.50

Menu 5

Pilzrahmsuppe

Tomatensalat
mit Mozzarella

Schweinsfilet im Teig mit
Madeirasauce
Kartoffelkroketten
Gemüsegarnitur

hausgemachte
Schokoladenmousse

Fr. 58.50

Menu 6

Bouillon mit Gemüsestreifen

Nüsslisalat mit Ei

Bernerteller mit
Siedfleisch, Speck, Rippli,
Zungenwurst,
Sauerkraut, Dörrbohnen
Petersilienkartoffeln

Zwetschgensorbet mit
Vieille Prune

Fr. 55.-

Menu 7

Klare Lauch-
Kartoffelsuppe

Nüsslisalat mit Speck, Ei

Schweinsgeschnetzeltes
an Curryrahmsauce
Butterreis
Früchtgarnitur

Glacetranche Grand
Marnier

Fr. 49.-

Menu 8

Bouillon mit Sherry

kleiner gemischter Salat

Kalbsschnitzel
Saltimbocca an
Marsalasauc
Weissweinsorotto

hausgemachte
Tobleronemousse

Fr. 60.50

Menu 9

Melonen mit Rohschinken

Broccolirahmsuppe

kleiner gemischter Salat

Kalbsschnitzel Piccata
nach Mailänder Art
Tomatenspaghetti

Pfirsichsorbet mit
Campari

Fr. 65.50

Menu 10

Rauchlachs mit
Meerrettichschaum

Bouillon mit Tortelloni

Tomatensalat
mit frischem Basilikum

Wienerschnitzel
Pommes, Gemüsegarnitur

Caramelköpfl mit Rahm

Fr. 60.50

Menu 11

Bündnerteller
mit Hobelkäse

kleiner grüner Salat

Kalbsrollbraten
an Steinpilzrahmsauce
Hausgemachte Spätzli
Gemüsegarnitur

frische Ananas mit Rahm

Fr. 56.50

Menu 12

Bouillon
mit Gemüsestreifen

Tomatensalat
mit Mozzarella

Kalbssteak mit
Morchelrahmsauce
halber Pfirsich mit Rahm-
haube, breite Butternüdeli

Cassata Sicilienne

Fr. 71.-

Menüvorschläge

Menu 13

Bouillon mit Flädli

kleiner grüner Salat

Kalbsgeschnetzeltes nach
Zürcher Art
Butterrösti
Bohnen & Rüebli

gebrannte Crème

Fr. 55.50

Menu 14

Rauchlachs-
Hüttenkäsetartar
auf Salatbeet

Kräuterschaumsuppe

Kalbs Cordon bleu
Kartoffelgratin,
Gemüse garnitur

Zitronensorbet
mit Wodka

Fr. 62.50

Menu 15

Bouillon
mit Backerbsen

Blattsalat mit gebratenen
Riesencrevetten

Kalbsfilet an
Cognacrahmsauce
Safranüdeli mit Sesam
Gemüse garnitur

Chocamo-Glacetranche

Fr. 75.50

Menu 16

Tomatencrèmesuppe

Nüsslisalat mit Ei

Gefüllte Kalbsbrust
an Rosmarinjus
frittierte Kartoffelkrapfen
Gemüse garnitur

Apfel im Schlafrock
mit Vanillesauce

Fr. 53.-

Menu 17

Bouillon mit Portwein

Tomatensalat mit
frischem Basilikum

Kalbsvoressen an
Weissweinsauce mit
Safran
Kartoffelstock
Rüebli & Spinat

Meringues mit Glace

Fr. 49.50

Menu 18

Krevetten-Cocktail

Currybouillon mit
Blätterteigkäsestängeli

Rindsfilet Tournedo vom
Grill mit Bearnaise Sauce
Hausgemachte Spätzli
Gemüse garnitur

Orangensorbet mit
Grand Marnier

Fr. 77.-

Menu 19

Tortelloni an
Gorgonzolasauce

Kleiner grüner Salat

Entrecote vom Grill
mit Kräuterbutter
Pommes Frites
Gemüse garnitur

frischer Fruchtsalat mit
Rahm

Fr. 68.50

Menu 20

Bouillon mit Eierfäden

kleiner gemischter Salt

Rumpsteak vom Grill
mit grüner
Pfefferrahmsauce
weisser Reis
Peperonata-Gemüse

Ananassorbet mit Kirsch

Fr. 58.-

Menu 21

Seezungenröllchen an
Champagnersauce mit Reis

Tomatensalat-Mozzarella

Rindsgeschnetzeltes
Stroganoff
Hausgemachte Spätzli
Grüne Bohnen

Eiskaffee mit Rahm

Fr. 62.-

Menu 22

Geröstete Griessuppe mit
Lauch

Nüsslisalat mit
Speck & Ei

Gespickter Rindsbraten
Kartoffelstock
Mischgemüse

hausgemachte Vanille
& Schoggicrème

Fr. 55.50

Menu 23

Blätterteigpastetchen
gefüllt mit Pilzragout

Nüsslisalat mit Ei

Rinds Sauerbraten
(suure Mocke)
Kartoffelkroketten
Mischgemüse

Griessköpflli mit
Himbeersauce

Fr. 55.50

Menu 24

Bouillon mit
Gemüsewürfeli

kleiner grüner Salat

Fleischvogel nach
Hausmacherart
Kartoffelgratin
Gedämpftes Rotkraut

Glacetranche
Nougat - Abricot

Fr. 44.-

Menüvorschläge

Menu 25

Gebratene
Riesencrevetten mit
wildem & weissem Reis

kleiner grüner Salat

Gemischtes Fleischspießli
mit Kräuterbutter
Pommes frites
gratinierte Kräutertomate

Zitronensorbet-Wodka

Fr. 72.50

Menu 26

Gemüsekuchen an
Sauerrahmsauce

Bouillon mit Backerbsen

Pouletbrust mit
Pilzrahmsauce
Butternüdeli, halber Pflir-
sich mit Rahmhaube

Griessköpfli mit
Himbeersauce

Fr. 46.50

Menu 27

Melonen mit Rohschinken

Tomatensalat-Mozarella

Lammgigot im Ofen
gebraten nach
provenzalischer Art
Bäckerinnenkartoffeln
grüne Bohnen

weisse & dunkle
Schokoladenmousse

Fr. 57.50

Menu 28

Bouillon mit Sherry

Nüsslisalat mit Ei

Gebratener
Pangasiusfisch mit
Zitronenbutter
Petersilienkartoffeln
Spinat & Rüebl

Panna Cotta
mit Himbeeren

Fr. 47.-

Menu 29

Tomatencremesuppe

kleiner grüner Salat

Lachstranche vom Grill mit
Hollandaise Sauce
Schnittlauchkartoffeln
Spinat & Rüebl

hausgemachtes
Aprikosenmousse

Fr. 53.50

Menu 30

Gemüsecremesuppe

Eisbergsalat mit
Orangenfilet

Pochierte
Seezungenrollen an
Weissweinsauce
Zitronenreis, Kräutertomate

Dessertteller Surprise Alpen

Fr. 59.-

Dorfstrasse 79, 4917 Melchnau / 062 917 50 60 / www.loewen-melchnau.ch / gasthof@loewen-melchnau.ch

