

Menuvorschläge 2019



8756 Mitlödi • Telefon 055 640 59 73

Ihr Anlass auf einen Blick



Datum: Zeit:
Name:
Strasse: Tel:
PLZ /Ort: Natel:
Anzahl Gäste:/ davon Kinder:

Apéro
Getränke

Snacks

Menu
Suppe

Vorspeise

Hauptgang

Dessert

Weine

Getränke

Kaffee

Liqueur

Tabakwaren

Blumen, Kerzen
Dekoration

Menukarten

Unterhaltung

Rechnung bar ☐ Kreditkarte ☐

senden an

Wir akzeptieren



POSTCARD

reka



Apéros ...

Cocktails ...

Empfänge ...



INTERNATIONALER APERO

Cynar, Campari, Vermouth, Rossi etc.
Orangensaft und Tomatensaft

Preis nach Aufwand

dazu Pommes Chips und Salzmandeln

Fr. 3.00 pro Person

BARBUFFET

Cynar, Campari, Vermouth, Gin, Whisky,
Fruchtsäfte, Cocktails etc.

Preis nach Aufwand

dazu Blätterteiggebäck

Fr. 4.50 pro Person

SCHWEIZER APERO

Spritziger Weisswein aus unserem Weinkeller
ergänzt mit Fruchtsäften

Preis nach Aufwand

dazu ofenfrische, heisse Chäschüechli

Fr. 3.00 pro Stück

SAISONBOWLE

Je nach Jahreszeit bereiten wir eine Saisonbowle
aus frischen Früchten
z.B. Erdbeerbowl, Ananasbowl oder
Pfirsichbowl

Fr. 8.50 pro Person

dazu kleine Mundbissen (1/4 Toast)

Fr. 1.40 pro Stück

CHAMPAGNER-APERO

Für höchste Ansprüche - ein Apéro mit Stil

Preis nach Aufwand

WEITERE BEILAGEN

Cocktail-Igel "vom Land"
mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Käse
(6-8 Personen)



Fr. 32.--

Felchenkhusperli (80g)

Fr. 8.00 pro Person

Gebackene Pflaumen im Speckmantel

Fr. 1.50 pro Stück

Crostini mit Lachstartare

Fr. 4.80 pro Stück

Schinkengipfel

Fr. 3.20 pro Stück

Kleine Pizza-Küchlein

Fr. 1.80 pro Stück

Das kleine Bankett
(ab 10 Personen), zum Beispiel...

Bewährte Menus des Hauses für Gesellschaften aller Art

MENU „MADRAS STYLE“

Rindsbouillon mit Gemüsestreifen

Grüner Salat

Schweizer Pouletbrüstli
an Currysauce mit Früchten

Butterreis

Gemischte Glace mit Rahm

Fr. 35.00



MENU „TOURISTIC“

Mediterrane Gemüsesuppe

Grüner Salat

Geschnetzeltes Schweinefleisch
nach Zürcher Art

(mit Champignon-Rahmsauce)

Trockenreis

Pêche Melba

(Vanilleglace mit halbem Pflrsich und Rahm)

Fr. 39.00

Das kleine Bankett
(ab 10 Personen), zum Beispiel...

MENU „RUSTICAL“

Fleischbrühe mit
hausgemachten Flädli

Cordon bleu

(Schweinefleisch)

Lyoner Bratkartoffeln

Kefen nach Art des Chefs

Caramelisierte Rüebli

Eis-Meringue

Fr. 39.00

(Kalbfleisch + Fr. 10.00)

MENU „PAYSAN“

Tomatencrème

Grüner Salat

Saftiges Bauern-Rahmschnitzel
mit Pilzsauce

Rüebli

Butternudeln

Früchte-Coupe

Fr. 39.00

(Kalbfleisch + Fr. 10.00)



MENU „HORGENBERG“

Fleischbrühe mit
gerösteten Brotwürfeli

Grüner Salat

Felchenfilets „Hausart“
mit der zartschmelzenden
Kräuterbutter des Chefs überglänzt
Petersilienkartoffeln

Coupe Himbiroff

Fr. 42.00

MENU „CAMPAGNE“

Hausgemachte Gemüsesuppe

Grüner Salat

Saftiger Schweinsbraten
im Ofen glaciert
Kartoffelkroketten
Grüne Butterbohnen
Grillierte Kräutertomate

Vanilleglace mit karamelisierten
Apfelstückli, Rosinen und Rahm

Fr. 46.00



Das kleine Bankett
(ab 10 Personen), zum Beispiel...

MENU „GRANDMERE“

Hühnerbouillon mit Gemüsestreifen

Gespickter Rindsschmorbraten

Kartoffelstock

Gedämpfte Rüebli

Grüne Bohnen

Apfelkuchen mit Vanilleglace

Fr. 42.00

MENU „MOUTON NOIR“

Rüebli-Crème

Lamm-Rücken am Stück gebraten

Kräuterjus

Kartoffelgratin

Bohnen-Bündeli

Basilikum-Tomate

Rotwein-Birne mit Vanilleglace

Fr. 49.--



Das kleine Bankett
(ab 10 Personen), zum Beispiel...

MENU „MILANAISE“

Tomatensalat mit Mozzarella

Kalbpiccata nach Mailänder Art
mit Champignons bestreut

Safranrisotto

Blattspinat

Frischer Fruchtsalat
mit Straciatella Glace

Fr. 52.00



MENU „NATIONAL“

Kleiner Bündnerteller

Geschnetzeltes Kalbfleisch
an einer feinen Rahmsauce mit Morcheln

Butternudeln

Broccoli mit Mandeln

Caramelköpfler mit Rahm

Fr. 55.--

Das kleine Bankett
(ab 10 Personen), zum Beispiel...

MENU „FAVORIT“

Kräftige Fleischbrühe mit
hausgemachten Flädli

Felchenfilet „Hausart“
mit feinschmelzender Kräuterbutter übergläntzt

Zarter Kalbsbraten
im Ofen glaciert
Kartoffelkroketten
Blumenkohl polnische Art
(mit gehacktem Ei, Brot-
streuseln und Petersilien)

Vanilleglace mit heissen Himbeeren

Fr. 59.00



MENU „GASTRONOME“

Geräuchertes Felchenfilet
mit Meerrettichschaum
Toast und Butter

Broccolicrème

Schweinsfilet am Stück gebraten
mit ganzen, in Cognac flambierten
Morcheln an feiner Rahmsauce
Safranreis
Grüne Butterbohnen

Stracciatella Glace mit Baileys

Fr. 64.00

Das kleine Bankett
(ab 10 Personen), zum Beispiel...

MENU „SUPERIEUR“

Salatherz „Mimosa“

Broccolicrème

Eglifilets „moderne Art“
(in Butter gebraten, mit Maiskörnern und
Tomatenwürfeln bestreut)

Kalbsfilet am Stück gebraten
an einer feinen Morchelrahmsauce

Butternudeln

Bohnenbündel

Glasierte Karotten

Sautierte Zucchini

Frische Ananas mit Caramelglace

Fr. 85.00

MENU „PRESIDENT“

Blattsalate mit geräucherten Entenbruststreifen

Pilztöpfli unter der Blätterteighaube

Ganzes, am Stück gebratenes US-Prime Beef-Filet

Sauce Béarnaise

Kartoffelkroketten

Mandel-Broccoli

Glasierte Karotten

Princess-Bohnen

Crème Caramel begleitet von exotischen Früchten

Fr. 89.00



Fischmenu "Horgenberg"

1. Folge

**Geräuchtes Felchenfilet mit
Meerrettichschaum,
Toast und Butter**

"Ein delikater Auftakt zu einem
feinen Essen"

2. Folge

Zürisee-Bouillabaisse mit Chnoblitoast

"Die verfeinerte Variante eines
weltberühmten Gerichtes"

3. Folge

Hecht- und Eglifilets gebacken, Sauce Tartar

"Der königliche und der begehrte Fisch
vereint auf einem Teller"

4. Folge

**Felchenfilet "Hausart" mit der zartschmelzenden
Kräuterbutter des Chefs überbacken**

"Hausart heisst, wie man es nirgendwo
sonst bekommt"

5. Folge

Zitronensorbet mit Wodka

"Ein erfrischender Abschluss"



**Preis pro Person
Fr. 48.50
(Menu komplett)**

Das kleine Bankett
(ab 10 Personen), zum Beispiel...

MENU „GLARISSIMO“

Zigerbrötli

Glarner Brotsuppe

Glarner Kalberwurst

Dörrzwetschgen

Kartoffelstock

Glarner Netzbraten

Zigerhörnli

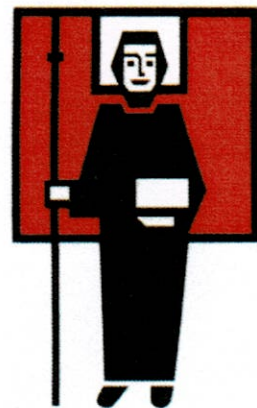
Bölleschweize

Glarner Alpkäse

mit Birnenbrot

Glarner Pastetli „halb-halbe“

Fr. 59.00



Das kleine Bankett
(ab 10 Personen), zum Beispiel...

Immer beliebt: Ein Imbiss-Teller im Horgenberg

ZVIERI-TELLER

Schinken, Salami, Speck und
Käse, garniert mit Tomaten-
schnitzen und Gurken, serviert
mit Brot und Butter

Fr. 18.50



BÜNDNER-TELLER „GRISCHUNA“

Bündnerfleisch, Rohschinken und
Hobelkäse, garniert mit Tomaten-
schnitzen und Gurken, serviert
mit Brot und Butter

Fr. 25.00

„GLARIS KLASSISCH“

Glarner Netzbraten
Zigerhörnli
Dörrzwetschgen

Fr. 24.50

„GLARIS TRADITIONELL“

Kalberwurst
Zwiebelsauce
Kartoffelstock
Dörrzwetschgen

Fr. 24.50

„PORCO FIDELIO“ (ab 15 Personen)

Heisser Beinschinken
Salatbouquet
Kartoffelsalat
Fr. 25.00