



SPEISE-ANGEBOT

für Gruppen

Liebe Gäste

Für Ihr Interesse an unserem Hause danken wir Ihnen recht herzlich.

Wir freuen uns, Ihnen unsere Menu-Vorschläge vorstellen zu dürfen und sind gerne bereit, mit Ihnen Ihren Anlass zu besprechen und ein Menu nach Ihren Wünschen zusammenzustellen.

Nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf.

Für die Durchführung Ihres Anlasses stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Diese Menu-Vorschläge gelten für einheitliches Essen auf Vorbestellung ab 10 bis 40 Personen

Die definitive Personenzahl muss spätestens 2 Arbeitstage vor dem Anlass bekannt sein.

Minusdifferenzen von mehr als 10% müssen verrechnet werden.

Alle Preise verstehen in CHF, inkl. MWST

Zum Apéro

Muotathaler Rohschniken 100 Tage gereift
und Sbrinz AOP mit Oliven pro Person 8.00

Vorspeisen

Blattsalat 11.00

Gemischter Salat 14.00

Tomatensalat 16.00
mit Schweizer Büffelmozzarella

Kabissalat 14.00
mit gebratenen Speckwürfeli

Saisonsalat

mit Rauchlachsstreifen 21.00

mit lauwarmen Pilzen 20.50

mit gebratener Entenbrust 21.50

mit gehobeltem Sprinz 16.00

Crevetten-Cocktail 19.00

Linsensalat 21.00
mit gebratenen Riesencrevetten

Riesencrevetten 23.00
mit Safran-Tagliatelle

Frischlachs-Loin 23.00
mit Lauch-Gemüse a la crème

Suppen

Flädli-Suppe 12.00

Rinds-Bouillon 12.00
mit Gemüsestreifen 12.00

mit Sherry 12.00

Crèmesuppe 11.00
je nach Wunsch und Saison definiert

Kohlrabi-Crèmesuppe 12.00
mit Champagner

UNSERE HAUSSPEZIALITÄT

Mistkratzerli
aus Mägenwil
im Ofen gebraten

Nature, knusprig gebraten
36.00

mit frischen Kräutern und Butter
38.00

mit Knoblauch und Peperoncini und Butter
38.00

Coque-au-vin
42.00

mit roter Thai-Currysauce geschmort (scharf)
42.00

«Hanegg»
mit allen 3 Saucen zur Auswahl separat serviert
42.00

Dazu servieren wir Ihnen nach Wahl:
Tagliatelle, Pommes frites, Weisswein-Risotto oder Basmatireis

Hauptgänge

Schweinssteak	
Pilz-Rahmsauce, Gemüse, Tagliatelle	38.00
hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites, Gemüse	38.00
Schweins-Carré am Stück gebraten	39.00
Rotwein-Jus, Kartoffelgratin, Gemüse	
Schweins-Filet	44.00
Kräuterrahmsauce, hausgemachte Spätzli, Gemüse	
Poulet-Brust	39.00
Morchel-Rahmsauce, Tagliatelle, Gemüse	
Kalbsschulter am Stück gebraten	39.00
Rosmarin-Jus, Kartoffelgratin, Gemüse	
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcherart“	42.00
Rösti	
Kalbs-Steak vom Muotathal, 200g	56.00
Morchel-Rahmsauce, Tagliatelle, Gemüse	
Kalbs-Filet	56.00
frischen Saisonpilzen, Tagliatelle, Gemüse	
Rindsfilet, 200g	62.00
Pfeffersauce, Tagliatelle, Gemüse	
Rindsfilet-Würfel «Stroganoff»	55.00
hausgemachte Spätzli	
Lamm-Entrecôte	46.00
Knoblauch und Kräuter, Weisswein-Risotto, Grüne-Bohnen	

Vegetarisch

Gemüsecurry 32.00
roter Thailändischer Currysauce, Basmatireis

Weisswein-Risotto 32.00
frische Pilze

Fisch

Frischlachs-Loin 41.00
Basmatireis, Lauch-Gemüse a la crème

Riesencrevetten 44.00
gelbe Currysauce, Basmatireis

Zürichseefisch – je nach Fang – 41.00
Rahmblattspinat, Neue Bratkartoffeln

Desserts

Caramelköpfl mit Rahm	8.50
Brännli Crème mit Rahm	9.50
Lauwarmes Schoggi-Chüechli mit Williams-Sorbet und Rahm	13.00
Warmes Apfelstrüdeli mit Zimt Glace	13.00
Armagnac-Pflaumen mit Vanille Glace und Rahm	13.00
Coupe Tiramisu	14.50
Kemmeriboden Meringues mit Vanille- und Erdbeer-Glace und Rahm	13.50
Zitronen Sorbet mit Wodka	14.00
Passionsfrucht-Mango Sorbet mit Champagner	14.00

Fragen Sie nach unserem saisonalen Dessertangebot