

Menüvorschläge Schützenstube und Saal PROBSTEI

| APÉRO | | <u>Preis pro Person/Stk.</u> in CHF | |
|------------------------|-------------------------------------|--|------|
| Zu unseren Getränken | Nüssli, Chips, Knabbersachen | | 3.00 |
| Einfache Apérobeilagen | Canapés (Thon, Fleisch, Käse, Vegi) | Stk. | 2.50 |
| | Lachs, Roastbeef etc. | Stk. | 3.00 |
| Warme Apérohäppchen | Kleine Käse-Küchlein, Pastetli etc. | Stk. | 3.00 |

VORSPEISEN

| | | |
|---------------------|---|-------------|
| Suppen | Diverse Suppen nach Saison mit Brot | 5.00 – 7.00 |
| Salate | Menüsalat einfach | 5.50 |
| | Kleiner gemischter | 7.50 |
| Fleisch-/Käseteller | einfacher Fleischteller | 8.50 |
| | Fleischteller gehoben | 11.50 |
| | Fleisch-Käse-Teller | 10.50 |
| | Hors d'oeuvre mit Fisch, Fleisch, Pastete, Salat | 12.50 |
| Vorspeisen-Buffer | Variante günstig (Suppe, Salate, Fleisch) | 9.50 |
| | Variante ausgedehnt (Suppe, Salat, div. warme und kalte Vorspeisen) | 15.50 |

HAUPTGANG (SB = Selbstbedienung im Saal)

| | | |
|----------------------------------|--|-------|
| Günstig | Fleischkäse mit Kartoffelsalat | 12.50 |
| | Ghackets mit Hörnli und Apfelmus (SB) | 12.00 |
| | Äpler-Makronen mit Apfelmus (SB) | 13.50 |
| | Spaghetti mit 3 Saucen (SB) | 14.50 |
| Mittel | Riz Casimir mit Früchten (SB) | 16.50 |
| | Braten mit Kartoffelstock und Gemüse | 20.00 |
| | Gschnätzlets mit Rösti | 20.00 |
| | Lachsforellen-Filet an Weissweinsauce und Reis | 23.00 |
| | Jäger-Schnitzel mit Spätzli und Gemüse | 24.00 |
| Hoch | Gemischtes Buffet ohne Filetstücke | 31.00 |
| | Züri Gschnätzlets Kalbfleisch und Gemüse | 32.00 |
| | Schweinsfilet im Teig mit Gratin und Gemüse | 35.00 |
| | Entrecôte mit Nudeln und Gemüse | 35.00 |
| | Kalbssteak an Rahm-Morchelsauce und Beilagen | 39.00 |
| Buffet mit Steaks und/oder Filet | 45.00 | |

DESSERT

Preis pro Person/Stk.

in CHF

| | | |
|---------|-------------------------------------|-------|
| Günstig | Gebrannte Crème od. Schokoladecrème | 6.50 |
| | Fruchtsalat | 7.50 |
| | 2 Kugeln Glacé mit Rahm und Biscuit | 7.50 |
| Mittel | Coupe Dänemark | 9.50 |
| | Coupe mit Früchten | 9.50 |
| | Apfelstrudel mit Vanillesauce | 10.00 |
| | 2-erlei Kuchen | 10.00 |
| Hoch | Dessertvariation | 12.00 |
| | Coupe Colonel mit Vodka (4cl) | 12.50 |
| Buffet | Dessertbuffet (5 Variationen) | 16.00 |
| | Dessertbuffet gross | 22.00 |

MENÜ-Beispiele

| | | |
|---------|---|-------|
| Günstig | Bouillon mit Flädli | |
| | Ghackets mit Hörnli und Apfelmus (serviert) | |
| | Gebrannte Crème | 25.00 |
| Mittel | Gemischter Salat | |
| | Gschnätzlets mit Rösti | |
| | Apfelstrudel mit Vanillesauce | 37.50 |
| Hoch | Hors d'ouvre Teller | |
| | Gemischtes Buffet ohne Filet | |
| | Dessertvariation | 55.50 |

Selbstverständlich können wir mit Ihnen eigene Kombinationen oder Menüvorschläge nach Wunsch zusammenstellen.

Zu den Menüs stellen wir gerne, zusammen mit unserem Weinhändler Landolt aus Zürich, eine passende Weinselektion bereit.

Zapfengeld für selber mitgebrachte Weine (Gläser durch uns)

Fr. 18.00 pro Flasche