

# Menus für Gruppen

für Gruppen ab 10 Personen mit einem einheitlichen Menü

## **Menu 1**

Haslitalercrèmesuppe  
\*\*\*  
Schweinsbraten  
mit Steinpilzen  
Kartoffelstock  
\*\*\*  
Meringes Glacé mit Rahm  
  
22.50

## **Menu 2**

Gemischter Saisonsalat  
\*\*\*  
Geflügelbrüstchen  
an Red-Currysauce  
und Gemüsereis  
\*\*\*  
Eisbecher  
  
22.50

## **Menu 3**

Tomatencrèmesuppe  
\*\*\*  
Rindshackbraten  
an Rotweinsauce  
Nudeln mit Basilikum  
\*\*\*  
Hausgemachter Kuchen  
  
22.50

## **Menu 4**

Haslitalercrèmesuppe  
\*\*\*  
Käsequiche auf Salat  
\*\*\*  
Kalbsbratwurst  
an Zwiebelsauce  
Kartoffelgratin  
\*\*\*  
Caramellecrème  
  
32

## **Menu 5**

Tomatencrèmesuppe  
\*\*\*  
Schinkenterrine  
\*\*\*  
Geschnetzeltes Zürcherart  
vom Schwein  
Nudeln  
\*\*\*  
Frischer Fruchtsalat mit Rahm  
  
35

## **Menu 6**

Haslitalercrèmesuppe  
\*\*\*  
Tomatensalat mit Mozzarella  
\*\*\*  
Kalbsragout „Marengo“  
Ofenkartoffeln und Gemüse  
\*\*\*  
TiramiSu  
  
38

## **Menu 7**

Haslitalercrèmesuppe  
\*\*\*  
Blattsalat mit Tomaten  
\*\*\*  
2 Pastetli  
nach Königinnenart  
Gemüse  
\*\*\*  
Eisbecher  
  
26

## **Menu 8**

Haslitalercrèmesuppe  
\*\*\*  
Sauerkraut und Rüben  
Kartoffeln  
Speck - Rippli - Siedfleisch  
mit Rauchwurst  
\*\*\*  
Original Meringues mit Rahm  
  
35