



Die Adresse
für Ihre Feier
in Herrenberg



Bankettunterlagen
für das Jahr 2011
ab 30 bis 150 Personen



RINGHOTELS
Hotel-Gasthof HASEN
Familie Roland & Barbara Nölly
Hasenplatz 6
D-71083 Herrenberg
Telefon (0 70 32) 20 40
Telefax 20 41 00
e-mail: post@hasen.de
<http://www.hasen.de>





Verehrter Gast,

besten Dank für Ihr Interesse an unserem Haus.
Wir freuen uns, Ihnen mit diesen Unterlagen bei der Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung in unseren Räumlichkeiten behilflich zu sein.

Unserem Grundsatz entsprechend, möchten wir Ihnen und Ihren Festgästen den Ablauf so harmonisch und angenehm wie möglich gestalten und die kulinarischen Köstlichkeiten genußreich und frisch für Sie zubereiten.

Ob Menü oder Buffet, ob Küchenparty oder Fondue wir bieten Ihnen viele Leckereien. So wird Ihr Fest Ihnen stets in bester Erinnerung bleiben.

Ganz besonders würden wir uns freuen, auch Sie zu unseren zufriedenen Kunden zählen zu dürfen. Nutzen Sie unseren Service !

Wir haben Ihnen einige unserer Vorschläge aufgezeichnet, sind aber auch gerne bereit, für Ihren speziellen Anlaß eine ganz individuelle Variante auszuarbeiten.

Mit freundlichen Grüßen

Hotel-Gasthof Hasen
Familie B. u. R. Nölly

Als besonderes Dankeschön gilt auch im Jahr 2011:
Sie feiern Ihren Geburtstag bei uns
und wir laden das "Geburtstagskind"
zum Essen ein!
Lassen Sie sich von uns beraten.

Bankett-Räume



Ganzer Saal
15 m x 11,3 m
60 - 120 Personen

S/O ISDN Schnittstelle oder
highspeed wireless lan

Großer Saal
10 m x 10m

Starke Verdunklung per Fernbedienung möglich.
Ideal für Projektionen mit dem Computer über Overhead
oder mit dem LCD - PROJEKTOR.
Air-Condition !

Raumhöhe: 3,1 m

20 - 80 Personen

● = Säule

Volle Verdunklung möglich!

Kleiner Saal
5 m x 11,3 m

15 - 32 Personen



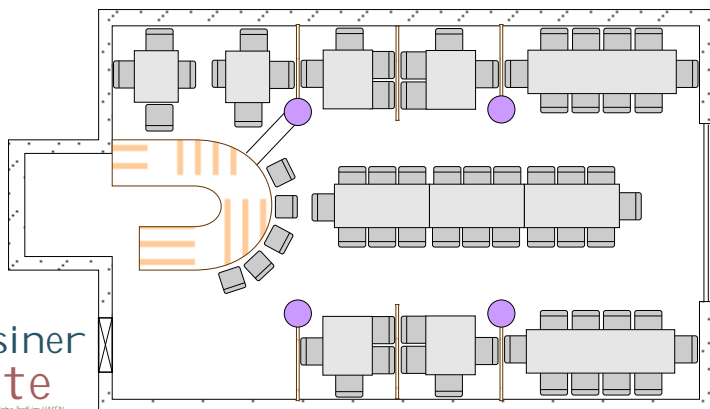
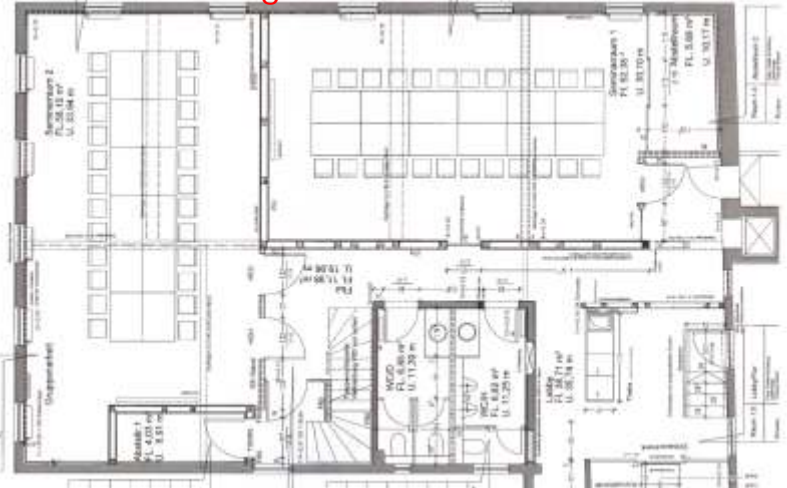
Hussenstühle an runden Tischen

Erdgeschoß

Neu Herrenberg und Schickhardt bis 36 Pers



unser gemütliches Restaurant



Küchenparty Tessiner Grotte



max. Platzzahl: 60 Personen



September 10

Wir über uns!



So erreichen Sie uns:

Unser Haus liegt zentral zur historischen Innenstadt und verfügt über ruhige Zimmer und ein eigenes kostenloses Parkhaus mit 96 Stellplätzen. Nur die abgeschlossenen Parkplätze sind bei uns kostenpflichtig!

Autobahn A 81 Stuttgart - Singen * Autobahnausfahrt Herrenberg * 2 km auf der Hauptstraße in Richtung Herrenberg * kurz nach dem Ortsanfang, in einer Linkskurve sehen Sie auf der linken Seite unser Hotel.

Entfernungen:

Bahnstation	500 m
S-Bahn-Station	500 m
City-Bus-Haltestelle	5 m
Flughafen Stuttgart	37 km
Hauptstadt Stuttgart	33 km
Messe Stuttgart	30 km
Messe Sindelfingen	15 km

Fahrzeiten von

Stuttgart.....	30 Minuten
Flughafen Stuttgart	20 Minuten
Freiburg.....	90 Minuten
Singen.....	45 Minuten
Freudenstadt.....	40 Minuten
Karlsruhe.....	60 Minuten

So wohnen Sie bei uns:

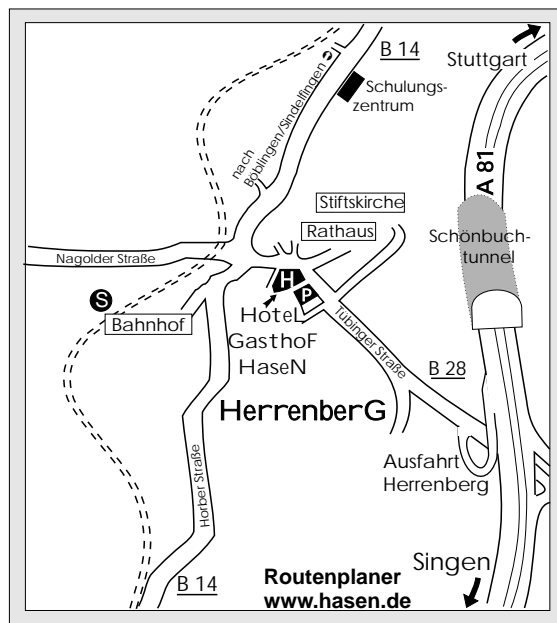
Die historische Innenstadt mit ihrem reizvollen Marktplatz, den gut erhaltenen Giebelhäusern, der mächtigen Stiftskirche, den kleinen Gäßchen und zahlreichen attraktiven Einkaufsmöglichkeiten ist in wenigen Minuten zu Fuß zu erreichen. Die Freizeit- und Entspannungsmöglichkeiten im angrenzenden Naturpark Schönbuch sind nahezu grenzenlos.

67 Zimmer des Hauses verfügen über Air Contition, W-Lan, Kaffee und Teestation, Selbstwahltelefon mit Fax/Modemanschluß und Weckdienst, Radiowecker, Fön, Flachbildschirme mit Kabelanschluss und Fernbedienung, Arbeitstisch und Minibar.

62 sind Nichtraucherzimmer. 3 Zimmer haben 220 cm Betten und sind behindertengerecht 1 Allergikerzimmer, 2 Suiten mit Wasserbett. Lift zu allen Stockwerken. Das Haus ist ganzjährig geöffnet!

Das hält fit:

Die bestens eingerichtete Sauna mit Ruheraum und Solarium bietet Gelegenheit zur Regeneration und Entspannung. Den sportlichen Ausgleich können Sie auf den hotel-eigenen Fahrrädern suchen. Ein anspruchsvoller Fitneßparcours beginnt im Naturpark in unmittelbarer Hotelnähe und nur ein paar Minuten vom Haus entfernt erwartet Sie ein modernes Hallenbad. Ebenfalls in der näheren Umgebung finden sich Golf-, Reit- Tennis- und Squash-Möglichkeiten.



Essen & Trinken:

Schwäbische und internationale Gerichte zeichnen die anerkannt gute Küche ebenso aus wie die sorgfältig ausgewählte Fischkarte und die einfallsreich komponierten vegetarischen Speisen.

Unser Küchenchef legt bei der Zubereitung größten Wert auf die Verwendung frischer Produkte und versteht es, auch bei der Durchführung größerer Bankett-Menüs seinen exquisiten Qualitätsansprüchen gerecht zu werden.

Bei den nachfolgend aufgeführten Gerichten sind die Menüvorschläge verstärkt auf den Trend zur leichten Küche abgestimmt. Den folgenden Seiten können Sie auch entnehmen, welche Räumlichkeiten wir Ihnen bieten können.

GartenLAUBE

Unser Gartenrestaurant unter den schönen Kastanienbäumen, schallgeschützt mit Glasscheiben, verwöhnt Sie im Sommer bis 23.30 mit gemütlicher Freiluftkultur und einem tollen Angebot an Speisen und Getränken.

Grotte - für Feste /Feiern und Sondernveranstaltungen

Die Grotte bietet in attraktiver und stilvoller Atmosphäre geselliges Verweilen. Genießen Sie hier unser bekanntes Fondue mit einem Boccacino. Ideal für gemütliche Feste.

Rahmenprogramme & Ausflüge

Individuelle Rahmenprogramme haben wir für Sie vorbereitet. Einige sehen Sie auf der nächsten Seite! Für Ausflüge beraten wir Sie gerne!



Hussenstühle an runden Tischen



Küchenparty Tessiner Grotte



unser gemütliches Restaurant



Bankett in klassischer E-Form

Bitte nicht vergessen!



Grundinformationen:

Sie und wir haben ein gemeinsames Ziel, ein gelungenes Fest auszurichten. Um eine optimale Leistung von Küche und Service sicherstellen zu können, möchten wir Sie noch auf folgende Punkte hinweisen:

- Die vorliegende Bankettkarte mit Ihren Sonderpreisen bezieht sich auf Gesellschaften von mindestens 30 Festgästen. Bei kleineren Gruppen muss mit einem Aufschlag gerechnet werden.
- Kinder im Alter von 5-10 Jahren zahlen 60 % vom Menüpreis oder wählen aus einer Kinderkarte aus.
- Raummieten fallen bei Bankettveranstaltungen in unserem Haus nicht an.
- Gäste Ihrer Gesellschaft erhalten bei uns einen Sonderrabatt von 10% auf den normalen Übernachtungspreis - über die ganze Aufenthaltszeit.
- Ihre Gäste parken kostenlos in unserer Tiefgarage.
- Die Preise in der Bankettmappe sind in Euro ausgewiesen und enthalten die gesetzliche MWST und das Bedienungsgeld.
- Die Getränkeauswahl (Wein und Schnäpse) wird bei der Bankett-Besprechung festgelegt.
- Bei Nachmittagskaffee/Tee à diskretion wird mit €5,60 pro Erwachsener berechnet. Kuchen kann mitgebracht werden. Bitte bewahren Sie die Kühlkette ! Wir erheben keinen Gedeckpreis !
- Der Blumenschmuck und die damit verbundenen Kosten werden bei der Bankett-Besprechung festgelegt. Sonderdekorationen im Saal müssen generell mit uns abgesprochen werden.
- Die Rechnung wird Ihnen zugeschickt. Es werden nur Überweisung, EC Karte, Hbg Karte bis 250.- und Barzahlungen akzeptiert.
- Die Sperrzeit beginnt um 3.00 Uhr - noch. Im Falle einer Kontrolle übernehmen wir keinerlei Verantwortung. Der Sperrzeitbeginn kann in Herrenberg bis längstens 4.00 Uhr hinausgeschoben werden.
- Bitte berücksichtigen Sie, daß wir Ihnen ab 1.00 Uhr nachts für den Service stundenweise Mitarbeiterkosten berechnen. Der Nachtzuschlag für den Bankettleiter beträgt €45,00 und eine Servicekraft €30,00. Diese Kosten fallen nur an solange Sie den Raum nutzen.
- Bitte geben Sie uns die voraussichtliche Gästezahl 1 Woche im voraus bekannt. 3 Tage vor dem Bankett benötigen wir die genaue Personenzahl. Diese ist bindend für die Rechnungsstellung.

Daran sollten Sie im Vorfeld denken:

- Wieviele Gäste haben zugesagt?
- Sind Kinder unter den Gästen?
- Werden Kinderstühle benötigt?
- Müssen die Kinder betreut werden oder ist ein Kinderspielplatz erwünscht?
- Möchten Sie kleine Portionen für die Kinder, paniertes Schnitzel mit Pommes und Ketchup oder von der Kinderkarte wählen lassen?
- Sind Diabetiker oder Vegetarier unter den Gästen? Berücksichtigen wir gerne !
- Welche Tafelform wird bevorzugt? Tischpläne an der Rezeption erhältlich
- Wie soll die Tischdekoration aussehen? Blumengestecke - Kerzenfarbe - Bänder Wünschen Sie Hussen - Preis €3.50?
- Werden Namens-/Tisch-/Menükärtchen, Einladungskarten oder sonstige Drucksachen benötigt?
- Wird eine Sitzordnung festgelegt?
- Sollen besondere Plätze für Rollstuhlfahrer freigehalten werden?
- Wird eine Bühne benötigt?
- Ist vor der Veranstaltung ein Apéritif-Empfang vorgesehen - eventuell auch ausser Haus?
- Sind während des Essens Tischreden oder sonstige Einlagen/Darbietungen geplant?
- Haben Sie bereits für ein musikalisches Rahmenprogramm gesorgt? Wir helfen Ihnen gerne mit einer Liste guter Kapellen weiter.
- Wie lange wird die Feier voraussichtlich dauern?
- Wieviele Übernachtungsmöglichkeiten werden für auswärtige Gäste benötigt? Sind entsprechende Zimmer reserviert?

.....
.....
.....

ALTERNATIVEN- AUSSER HAUS



Wir bieten Ihnen:

- **Außer Haus** Räumlichkeiten bis 300 Personen
- Mieten Sie - Rent a Cook - Ihr Koch für Sie Zuhause
- Wir gestalten Grillpartys, Küchenpartys, Firmenpartys, Geburtstage Hochzeiten, Feierlichkeiten nach Absprache von 15 - 300 Personen !
- Fragen Sie nach der **speziellen Außer-Haus-Karte !**

UNSERE SERVIETTENFORMEN:

Barke



Kerze



exotisches Blatt kostenpflichtig



Tafelspitz



Doppelter Spitz



Fächer



Opera Sidney



Stern- Fächer

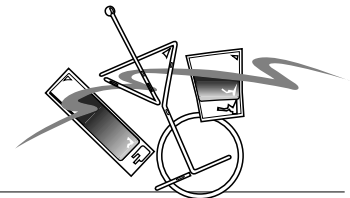


Sonderanfertigung



Hut

Aperitif-Empfang



Wir richten Ihren Aperitif auch vor Ort bei Ihnen zu Hause, der standesamtlichen oder nach der kirchlichen Trauung aus!

APERITIF-AUSWAHL

Sekt Hausmarke OPPMANN	Flaschenpreis
SEKT oder SEKT-ORANGE	
PROSECCO	
CAMPARI-ORANGE*	
Glas PECHE ROYAL <i>Sekt&Weinbergpfirsichlikör</i>	
LOOPING Weingcocktail aus Weinsberg	
KIR ROYAL Sekt mit Cassislikör	
HERRENBERGER APFELSCHAUMWEIN Champagnerverfahren; handgerüttelt	
SPEZIALITÄT	
PERNOD oder DALMORE The Black Isle Maltwhisky oder BALLANTINE'S FINEST	
WODKA GIN mit Cola/Ginger Ale	nach Verbrauch
SHERRY, PORTWEIN, MARTINI*	
FRÜCHTEBOWLE	
APERITIF-BUFFET an der Lounge-Bar	

Erfahrungsgemäß rechnet man bei einem Apéritif-Empfang pro Person 3 - 5 Mini-Brötchen/Baguette Scheiben

* mit Farbstoff oder Chinin

BRÖTCHEN/BAGUETTES

(Preise pro Stück)

Geräuchertes FORELLENFILET	2,30
Geräucherte LACHS oder -FORELLE	2,90
SALAMI	1,90
RAUCHFLEISCH od. SERANO	2,20
TARTAR (Fleisch)	2,70
CHAMPIGNONS-AUBERGINEN-FRISCHKÄSE	1,90
SCHINKEN	2,20
SPARGEL mit Ei	2,40
KÄSE Greyerzer oder Brie	1,90
BÄRLAUCHFRISCHKÄSE	1,90

ALTERNATIVEN

frischer APFEL - KAROTTENSAFT 0,2	4,30
frischer ORANGENSAFT 0,2	3,80
LUCKY DRIVER alkoholfrei <i>Orangensaft, Ananassaft, Grapefruit, Kokossirup</i>	5,00
HAPPY NIGHT alkoholfrei <i>Aprikosensaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadinesirup</i>	6,00
COCKTAIL MARCEL alkoholfrei <i>Bitterino, Traubensaft rot und Orangensaft</i>	5,00
ANNY'S LOVE alkoholfrei <i>Ananas, Passionsfruchtsorbet, frischer Orangensaft</i>	5,50
SANBITTER alkoholfrei <i>mit frischem Orangensaft</i>	5,00

DAZU REICHEN WIR GERNE:

(Preise pro Stück.)

Salzstengel, Erdnüsse, Flips und Chips	1,00
Mini Brezeln	1,20
Mini Butterbrezeln	1,50
Grissini mit Seranoschinken 2 Stk. p.P.	1,80

FLYING BUFFET

(kleine Häppchen im Glas, Schälchen oder Förmchen)

Gemüse mit Dippings, Lachstartare,	3,50
Rindfleischsalat, Forellenmousse,	
Gemüsemousse, Kalbslebermousse,	
Wachtelbrust auf Orange, Gazpacho,	
Bärlauchfrischkäse, Roastbeefröllchen,	
Aubergine-Champignon-Frischkäse	
Crevettencocktail, Chickenspiessle auf Asia	
Reis, Melone - Rauchfleisch, Igel mit Melone	
Rauchfleisch oder/und Partytomate mit Mozzarellakugeln	

ca. 1,30

bis

ODER WIR EMPFEHLEN WARM:

(Preise pro Stück)

PIZZA-BAGUETTESCHNITTEN	1,20
FOCACCIA	1,20
QUICHEKÜCHLE	2,20
GEMÜSEKÜCHLE	2,20
LAUGENGIPFEL	1,30
DIV: MINI CANAPEES TALER ck.5 cm	1,30
FLAMMKUCHEN KLASSISCH Schnitte	0,60

LEICHT & KÖSTLICH

KRAFTBRÜHE
nach GÄRTNERIN ART
Gemüsestreifen

POULARDENBRUST in der SESAMKRUSTE
in Butter gebraten,
auf Honig-Portwein- Orangensauce
Gemüsegarnitur und Schupfnudeln

€ 17,20

GEMÜSECREMESUPPE

FITNESSTELLER
Putensteak mit Kräuterbutter
Mischgemüse
Kartoffeln mit Schnittlauch

JOGHURT-TERRINE mit Früchtegarnitur
auf Saucenspiegel
Sahnetupfer

€ 17,40

GEMÜSEKRAFTBRÜHE
mit KRÄUTERFLÄDLE

GEFÜLLTES
POULARDENBRÜSTLE
(1 Stück)
Weißweinrahmsauce
zwei Gemüse vom Markt
Eiernudeln

FRISCHER FRUCHTSALAT

€ 19,30

MELONE mit RAUCHFLEISCH

SEEZUNGENRÖLLCHEN
GEFÜLLT MIT GARNELEN
Estragonsahnesauce
Blattspinat und Basmatireis

KOKOSNUSSTRAUM
Vanilleeis mit Kokosnußraspeln
und Schwarzwälder Sauerkirschen

€ 27,90

Gemischter SALATTELLER

KALBSSCHNITZEL
an Limonensauce
Gemüse vom Markt
Basmatireis

APRIKOSENKOMPOTT
mit Vanillesauce

€ 22,40

Frische SPARGELCREATION
von weißem und grünem Spargel
mit verschiedenen Saucen
und Kartoffeln
(saisonbedingt)

eine Beilage Ihrer Wahl:

RAUCHFLEISCH
SCHINKEN
KALBSSCHNITZEL
BRIES
LACHS gebeizt oder gekocht
SCHWEINELENDCHEN

ca. € 21,00



LECKERES AUS DEM LÄNDLE

GRIESSKLÖSSLESUPPE

HERRENBERGER LEIBGERICHT
Maultasche mit Zwiebelschmelze
2 Schweinefilets mit frischer
Champignonrahmsauce
Schupfnudeln, hausgemachte Spätzle
(Beilagen werden extra gereicht)

VANILLEEIS mit BROMBEEREN
und heißer Schokoladensauce

€ 21,20

MAULTASCHENSUPPE

ZWIEBELROSTBRATEN
hausgemachte Spätzle

ROTE GRÜTZE
mit
angeschlagener Sahne

€ 22,70

MARKKLÖSSLESUPPE

SCHWABENTÖPFLE
Schweinelendchen
an Champignon in Tomatensauce
vermischt mit saurer Sahne
Spätzle, Blattsalatteller

VANILLEEIS
mit heißen Schattenmorellen

€ 19,80

FLÄDLESUPPE

Hausgemachte
MAULTASCHEN mit KRÄUTERSCHMELZE
GÄUZWETSCHGENCOUP mit HASELNUSSEIS
und Vanillesauce

€ 14,30

Gemischter SALATTELLER

SCHWABEN DUO
Rostbrätle mit brauner Sauce
Schweinefilet an tomatierter
Champignon-Sauerrahmsauce
Gemüse vom Markt
Spätzle und Schupfnudeln

OFENSCHLUPFER
mit Chaudeaucreme
(Vanilleschaumcreme)

€ 25,10

FELDSALAT MIMOSA
mit Hausdressing und gehacktem Ei

SCHWARZWÄLDER FESTTAGSBRATEN
Geschmorte Rinderhüfte
mit feinen Rauchspeckfäden gespickt
Trollingersauce
Vichykarotten und Erbsen mit Béchamel
Spätzle und Kroketten

COUP MAISON
Frischer Fruchtsalat mit Eis
nach Ihrer Wahl
(2 Kugeln)

€ 23,20

Wir richten Ihr Bankett auch bei Ihnen zu Hause
oder an einem anderen Ort Ihrer Wahl aus.

Wir organisieren Ihnen alle Utensilien,
Gerätschaften und Geschirr!
Unsere motivierten Mitarbeiter
helfen Ihnen ein tolles Fest zu feiern.

Ob rustikales Buffet oder Schlemmer-Menüs
vom Feinsten -
wir erfüllen jeden Ihrer Wünsche.

Wir sind Ihr Team!

BODENSTÄNDIG & GUT

FELDSALAT mit
frischen STEINCHAMPIGNONS
geröstete Leinsamen, Mandeln und Ei
an Vinaigrette mit kaltgepresstem Öl

GÄNSEKEULE aus dem Ofen
Schmorapfel mit Honig-Weinbeeren
Rotkraut und Rosenkohl
Spätzle und Kartoffelgratin

APFELKÜCHLE mit VANILLEEIS
und Zimtzucker
Schlagsahne

€ 23,70
(Saison)

SAFRANSCHAUMSUPPE
mit QUARK-KRÄUTER-KLÖSSLE
ROASTBEEF-ROLLE im KRÄUTERMANTEL
Portweinglace
Gemüse aus Württemberg
Kartoffelgratin und Spätzle

€ 19,00

RINDERKRAFTBRÜHE
ROYAL

RHEINISCHER SAUERBRATEN
Sultaninen in kräftiger Rotweinsauce
Karotten und Erbsen
Serviettenknödel
oder
RINDERSCHMORSTEAK "ESTERHAZY"
mit Gemüsestreifen in Rotweinsauce
Karotten und Erbsen
Kartoffelpüree

PANNA COTTA
mit Waldbeerenkompott
und Sahnetupfer

€ 22,20 Braten
€ 21,70 Steak

FELDSALATRAHMSUPPE

SCHINDELBRATEN
Création vom Küchenchef
marinierter Schweinenacken
mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter
Mischgemüse
Serviettenknödel mit Brösel

APRIKOSENKOMPOTT
mit Vanillesauce

€ 18,00

ZWIEBELSUPPE
mit Brotcroûtons

SPANFERKEL mit
DOPPELBOCKBIERSAUCE
Apfelpüree und Speckbohnen
Kartoffelgratin
Salatbuffet
(ab 18 Personen)

GEMISCHTES EIS
mit Sahnetupfer

Preis auf Anfrage

MARKKLÖSSLESUPPE

Feiner zarter KALBSHALSBRATEN
Kalbrahmsauce
Gemüse vom Markt und
Butternudeln

ROTWEINBIRNE
mit 2 Kugeln Vanilleeis

€ 19,30



SONNTAGSGERICHTE & FESTESSEN

KRESSESAMTSUPPE

SCHWEINEFILET CALVADOS

Lendchen mit feiner
Calvados-Rahmsauce
und Apfelstückchen
2 Gemüse vom Markt
Spätzle und Maccairekartoffeln

HASELNUSSPARFAIT

mit Sauerkirschen und
Sahnetupfer

€ 22,30

WILDKRAFTBRÜHE mit KLÖSSLE

HIRSCHKEULENBRATEN an

PREISELBEERSAUCE

garniert mit sautierten Pfifferlingen mit
Speck und Silberzwiebeln
Rosenkohl und Rotkraut
Spätzle

COUP SUCHARD

Halbgefrorenes mit heißer Schokoladensauce
Eierlikör und Schlagsahne

€ 22,50

KERBELCREMESUPPE

ZANDERFILET "ZUGER ART"

Gedämpftes Filet an leichter Weissweihnahmsauce
garniert mit viel frischer Petersilie
Gemüse und Kartoffeln

POULARDENBRUST- PICCATA

mit Champignon-Schinkenstreifen
frische Tomatensauce
Gemüsegarnitur und Nudeln

Leichte NATURJOGHURTERRINE

garniert mit Eiscanapées
und Sauerkirschkompott

ohne Zwischengang € 22,30
€ 31,10

MAISKLÖSSLESUPPE

STUTTGARTER FILETTÖPFLE

Schweinelendchen mit frischer
Champignonrahmsauce
Gemüsevariation
hausgemachte Spätzle

GÄUZWETSCHGENCOUP

mit Haselnußeis und Vanillesauce

€ 22,60

Klare OCHSENSCHWANZSUPPE

mit Fleischklöße

ROASTBEEF aus der Röhre

Sauce Béarnaise und Kräuterbutter
glacierte Karotten
Erbsen an Sauce Béchamel
Pommes frites

BIRNE HELENE

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce
und Birnenkompott
Schlagsahne

€ 24,30

BLATTSALATTELLER

mit frischen Gartenkräutern
und Joghurdressing

ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES

mit hausgemachten Spätzle
und Kroketten

Hausgemachtes

MOUSSE AU CHOCOLAT

€ 22,30

BROKKOLICREMESUPPE

mit gerösteten Mandelsplittern

SCHWEINERÜCKENSTEAK "SENNENALP"

mit einer Käse-Speck-Kräutermischung überbacken
Tomatensauce und Gemüsegarnitur
Pommes frites

CREME CARAMEL

mit Sahnetupfer und Caramelsauce

€ 20,50

FÜR FISCHLIEBHABER & VEGETARIER

RIESENGARNELEN an PERNOD
mit Dillsträußle und Fleuron
kanadischer Wildreis

SEEZUNGENRÖLLCHEN
gefüllt mit Garnelen
Estragonsahnesauce
Blattspinat und Basmatireis

MOUSSE TRIO
Zimt-, weißes und braunes Mousse
mit Früchtegarnitur

€ 33,90

VOLLWERTSALAT
mit Zuckerschoten, Zucchini, roten Linsen,
Chicorée, Sojasprossen,
Indianerbohnen und Nüssen
an einer Vinaigrette mit kaltgepresstem Öl

Gebratene SEETEUFELMEDAILLONS
auf Paprika-Rosabeeren-Sauce
Ratatouille
Petersilienkartoffeln

APRIKOSENMOUSSE-CREME
mit 1 Kugel Walnußeis

€ 26,70

PETERSILIENSAMTSUPPE mit ROGGEN

FRISCHES LACHSFORELLENFILET
von der ECHAZ
in Wermut pochiert
an edler SAFRANRAHMSAUCE
mit Scampi, Green Shells und Tomatenwürfeln
Rahmblattspinat und Petersilienkartoffeln

Gemischtes EIS im EISPOKAL
mit Kompottfrüchten und Saucen
(Büffet)

€ 27,50

KAROTTENAPFELCREMESUPPE

GEFÜLLTE CHAMPIGNONKÖPFE
auf Blattspinat mit Sauce Mousseline
und gerösteten Leinsamen
Schupfnudeln

WALNUSSEIS mit EIERLIKÖR
Sahnetupfer

€ 21,00

FELDSALAT mit geräuchertem FORELLENFILET
Toast und Butter

GARNELENSPIESS auf LIMONENSCHAUM
mit Brokkoli und gelbem Würzreis

PANGASIUSFILET "GLARNER ART"
in Butter gebraten mit frischen Kräutern, Schabziger
und Zwiebeln, garniert mit Gemüsebouquet;
Kartoffeln

CREPES A L'ORANGE mit Vanilleeis
und ORANGENSALATEN

€ 37,60

KÜRBISCREMESUPPE mit ÄPFELN

GEMÜSECREPES eigene Création
Lauch, Sojasprossen, Champignons
sautiert, mit Sojasauce abgelöscht
eingewickelt in Kräutercrepes
an Tomatensauce und mit Mozzarella überbacken

MARINIERTE ORANGENSCHNEIBEN
mit Honig und Zimt
1 Kugel Vanilleeis und Sahnetupfer

€ 21,40



BELIEBTE HOCHZEITSMENÜS

HOCHZEITSSUPPE

Flädle, Maultaschen, Grießklöße

GLACIERTES KALBSNÜSSLE

Gemüserahmsauce
3 Gemüse nach Ihrer Wahl
Spätzle und Kroketten

VANILLEEIS mit heißen HIMBEEREN
und Schlagsahne

€ 23,30

BRÜHE mit
GRIESSKLÖSSLE und FLÄDLE

SALATKOMPOSITION mit sautierten SCAMPI,
Tomatenwürfeln und Bärlauchdipp
Baguettes

POULARDENBRÜSTLE IM SESAMMANTEL

feine Rahmsauce
Gemüsevariation vom Markt
Spätzle und Duftreis

DESSERT DUO

Mousse au chocolat und Walnußeis
mit Eierlikör

€ 31,10

KERBELCREMESUPPE

SCHWEINELENDCHEN FÖRSTERIN
Rotweinsauce mit Pfifferlingen, Champignons,
Morcheln, Speck und Brotcroûtons
Bohnen mit Speck und Zwiebeln
Blumenkohl polnisch, Karotten glaciert
Spätzle und Kroketten

KIRSCHHEISBÖMBLE
mit heißen Schattenmorellen
Schlagsahne

€ 23,10

KRAFTBRÜHE Diablotin

KALBSRÜCKEN D'OFFMONT
edle Pilzsauce mit Champignons, Pfifferlingen,
Morcheln und Steinpilzen
mit Cognac flambiert und Rahm verfeinert
4 Gemüse nach Ihrer Wahl
Spätzle und Dauphinekartoffeln

IRISCHER TRAUM
Walnußeis mit Bailey's
Schlagsahne

€ 27,30

FELDSALAT BÄUERLICH
mit gerösteten Speckwürfeln
und Croûtons
an Sahnedressing

DUO von RIND und GEFLÜGEL
Rindsfilet mit Pfeffersauce
Poulardenbrüstle mit Rahmsauce
Gemüse garnitur
Schupfnudeln und Reis

COUP BARBADOS
mit frischer Ananas, Kaiserkirschen, Walnußeis
Amaretto und Caramelsauce, Sahnepuffer

€ 28,40

FELDSALAT mit gebeiztem LACHS
Salat mit Balsamico-Essig
Toast und Butter

RUMPSTEAK STRINDBERG
Grilltomate auf Rahmblattspinat
Speckbohnen
Kartoffelgratin

GÄUZWETSCHGENCOUP
mit Haselnußeis und Vanillesauce

€ 28,60

KULINARISCHE SCHLEMMEREIEN

KLARE GEMÜSESUPPE
Gemüsebrunoise

SEETEUFEL
auf Paprika-Rosabeeren-Sauce
Basmatireis

KULINARISCHE HOCHZEIT
RINDSFILET mit Kräuterbutter
ENTENBRÜSTLE an Cassissauce
Gemüsevariation
Kartoffel-Lauchgratin

DATTEL-FEIGEN-NUSS-HONIG-PARFAIT
garniert mit
frischen Feigen und Orangenfilets

€ 40,00

SAIBLINGSFILET "CONNAISSEUR"
Fischfilet mit Tomatencoulis und Crevetten
an Noilly-Prat-Sauce
Quinoa
(das Gold der Anden)

Gebratene AUSTERNSAITLINGE auf BLATTSPINAT
mit Parmesanbröseln,
geröstetem Leinsamen und Sesam
gefüllte Schupfnudel

BARBARIE ENTENBRUST aus dem Ofen
Orangen-Honig-Balsamico-Glace
Gemüsevariation und Kartoffelgratin

oder

LAMMHÜFTE mit SENF-ZWIEBEL-KRUSTE
auf Portweinglace
Gemüsevariation und Kartoffelgratin

BLÜTENHONIGPARFAIT im KROKANTMANTEL
auf Erdbeersauce
Eispraline als Garnitur

ohne Zwischengang - € 8,50
Ente € 38,00
Lamm € 39,70

PASTETE gefüllt mit RINDSFILET
an Sauce Cumberland
(ab 18 Personen)

KALBSBRIES und PFIFFERLINGE
auf Gemüserisotto
mit Sauce Mousseline überbacken

RIESENGARNELEN PROVENÇALE
tournierte Petersilienkartoffeln
Zitronengarnitur

MELONENSORBET

TROIS FILETS HAUSCREATION
Rindsfilet in Kräuterkruste
Kalbsfilet mit Champignons und
Käse überbacken
Schweinefilet mit Tomatenwürfeln
und Sauce Hollandaise
Gemüseplatte
Kürbiskernspätzle und Krokette

FLAMBIERTE TRAUBEN
mit Vanilleeis und Schlagsahne
(nach Saison)

€ 59,70

SALATTRIO
von Eisberg-, Feldsalat und Chicorée
mit Nüssen und Früchten
an Vinaigrette

LACHSFILET "BONNE FEMME"
mit Champignons an Weißweinrahmsauce
Karottenstäbchen und Zuckerschoten
Kartoffeln

SEKTSORBET
mit Kiwimark

RINDS- und KALBSFILET nach Chef
Rindsfilet mit Peffersauce
Kalbsfilet mit Pfifferlingssauce
Gemüseplatte
Spätzle und Kartoffelgratin

DESSERTVARIATION KLEIN&FEIN

€ 46,90



KULINARISCHE SCHLEMMEREIEN

Die Menüfolge können Sie natürlich jederzeit nach Ihren persönlichen Wünschen ändern !

Wir beraten Sie gerne !

TOMATENCREMESUPPE mit BASILIKUMSAHNE

GARNELENSPIESS vom GRILL
mit Kräuterhollandaise überbacken
garniert mit FELDSALATBOUQUET
Baguettes

TOURNEDOS mit zwei Saucen
2 Rindsfiletscheiben gebraten
mit Kräuterbutter auf Portweinglace
und Pfefferrahmsauce
Gemüse garnitur und Röstinchen

DESSERTTELLER nach ART DES KÜCHENCHEFS

ohne Zwischengang € 35,40

€ 44,20

Überbackene ESSENZ vom RIND

ENTENLEBER an SHERRYRAHM
Gemüsereis

RINDSFILET am Stück gebraten
mit Sauce Béarnaise
gefüllte Tomate Viroflay
Brokkoli polnisch
glacierte Karotten
Kartoffelgratin

MÖNCHSKOPFKÄSE
mit Kresse, Radieschen und Baguette

COUP ROMANOFF
(nach Saison)

frische Erdbeeren
mit Vanille- und Erdbeereis
Schlagsahne und Erdbeersauce
geröstete Mandelsplitter

€ 42,50

FELDSALAT an Kartoffeldressing
garniert mit geräucherter ENTENBRÜSTLE
an Orangensauce

SAUERAMPFERCREMESUPPE
mit APFELWÜRFELN

TRILOGIE LUKULLUS
Lammrückenfilet mit Sauce Provencale
Rinderfilet mit Kräuterhollandaise
Schweinefilet an Pfefferrahmsauce
Gemüse vom Markt
Dauphinekartoffeln und Spätzle

FRISCHE ANANASSCHEIBE
mit Schwarzwälder Kirsch parfümiert
garniert mit Vanilleeis
Sahne- und Waffeldecor

€ 42,90

SPARGELCREME
mit MANDELBLÄTTCHEN
(nach Saison)

KALBSBRIESRAGOUT mit PFIFFERLINGEN
im Kräuterflädle

PERLHUHNBRUST
edler Portweinglace
auf roten Linsen-Zucchini-Tomaten-Gemüse
Schupfnudeln

MOUSSE DUO
Weißes und braunes Mousse
Frücht garnitur
mit Sahne

ohne Zwischengang € 27,90

€ 36,40

HAUSGEBEIZTER LACHS
mit Toast und Butter

STEINPILZCREMESUPPE

LAMMRÜCKENFILET mit einer
SENF-ZWIEBEL-KRUSTE
im Ofen gebraten, auf Portweinglace serviert
Gemüse garnitur und Kartoffelgratin

HALBGEFRORENES GRAND MARNIER
mit Sahne

€ 41,40

WÜRTTEMBERGER MENÜ

GRIESSKLÖSSLESUPPE

S' LECKERMÄULE

gebeizte Lachsforelle von der Echaz kombiniert
mit mild gerauchtem Bodenseewaller
garniert mit Feldsalat
an Gäuzwetschgendressing

Hausgemachte schwäbische MAULTASCHE

auf Rahmblattspinat
mit Speck-Zwiebelschmelze

STAUFFERLENDCHEN

Rinderfilet mit Kräuterbeerlisaue
Kalbslendchen mit Bonetopilz
Schweinelendchen mit Trollinger Sößle
Gemüse vom Markt
Schupfnudeln, Spätzle und Schwabenkorn

APFELKÜCHLE mit VANILLEEIS

Zimtzucker und Sahnetupfer
(2 Stk.)

€ 41,50

SCHWÄBISCHES DEGUSTATIONSESSEN

MENÜ

FLÄDLESUPPE

GESCHMELZTE MAULTASCHE

auf Blattspinat

ZWIEBELROSTBRATEN

Spätzle und Schupfnudeln

VANILLEEIS mit heissen HIMBEEREN
Sahnetupfer

€ 27,30

Wir empfehlen einen kleinen Salat zum
Rostbraten !

*Gönnen Sie sich danach einen Blutwurzels-
oder ein Zibärtele Schnaps.*

FONDUEPLAUSCH + SALATBUFFET

Als Vorspeise reichen wir ein Salatbuffet mit 2 Dressinges. Danach servieren wir Ihnen Rind- und Poulardenfleisch (190 gr) hauchdünn geschnitten und feines, vorgekochtes Gemüse zum Selberkochen in der Gemüsebrühe, dazu reichen wir Kartoffelgratin und 4 feine Spezialsaucen; Gurken und Silberzwiebeln; Stangenbrot; zum Schluß ein beschwipstes Ei für die Suppe !

€ 18,70 p.P ab 20 Pers.

€ 23,00 p.P ab 20 Pers. mit 250 gr. Fleisch

URCHIGES RACLETTE ZNACHT

Es wird Ihnen ein typisches SCHWEIZER Gericht gereicht. Wir beginnen mit einem BÜFFET von Salsiza, Bündnerfleisch und Coppa mit Gurkengarnitur. Dazu rundet ein reichhaltiges SALATBÜFFET die Vorspeisen ab. Danach werden Ihnen vom unserem SCHWEIZER KOCH original RACLETTE vom Laib und GWSHELLTI (Pellkartoffeln) angeboten. Der krönende Abschluß wird mit einem EISPOKAL, MERINGUES und CREME CARAMEL getätigt. Als Digestif wird Ihnen ein KAFFEE SÜCHTIG angeboten !

€ 17,30 p.P ab 20 Pers.

TESSINER BÜFFET

Genießen Sie in unserer Tessiner Grotte ein typisches Tessiner Büffet. Sie beginnen mit einer Kartoffellauchsuppe, danach Coppa und Salsiz, Hirtensalat und gemischte Salate, geräucherte Forellenfilets mit Meerrettich. Als Hauptgang verwöhnen wir Sie mit Piccata an feiner Champignonrahmsauce und Lammhäxle in Rotwein mit Cremolata, Ratatouille-Gemüse, Ravioli an Basilikumbutter, Polenta mit Käse. Als Dessert reichen wir Ihnen Caramelköpfl, Fruchtsalat, Tessiner Kirschparfait mit Sauerkirschkompott.

€ 20,20 p.P ab 20 Pers.



RUSTIKALES BÜFFET

ab 30 Personen
€ 21,50/Person

BODENSTÄNDIGES BÜFFET

ab 30 Personen
€ 24,00/Person

Vorspeisen:

KRAFTBRÜHE mit FLÄDLE
(wird serviert)

SALATBÜFFET
mit Blattsalaten und gemischten Salaten
5 Sorten
Nudelsalat mit Schinken, Erbsen und Karotten

Saucen:
Sauce Vinaigrette und Sauce Française
Brotkorb

KALTE PLATTE
mit Aufschnittauswahl
garniert

warme Hauptgerichte:

SCHWEINEBUG aus dem NIEDERGAROFEN
saftig und weich
mit brauner Sauce vom eigenen Saft gezogen

POULETKEULEN aus dem Schmortopf
"UNGARISCHE ART"
an feiner Paprikarahmsauce und Paprikawürfeln

SOMMERMISCHGEMÜSE

SPIRALNUDELN und PILAWREIS

Nachspeise:

PFANNENKRATZETE
ZWETSCHGENKOMPOTT
Vanillesauce

NIEDERGAREN

Wir garen nach den neusten
Erkenntnissen im Niedergarverfahren
für Bratenstücke!

Vorspeisen:

TOMATENCREMESUPPE
mit Basilikumschaum
(wird serviert)

SALATBÜFFET
mit Blattsalaten und gemischten Salaten
7 Sorten

Saucen:
Sauce Vinaigrette und Sauce Française
Brotkorb

KALTE PLATTE
Rauchfleisch und Coppa mit Melonenschnitten

warme Hauptgerichte:

Geschnetzelte PUTENBRUST "ZÜRCHER ART"
mit Champignons und Rahmsauce

SCHWEINEHALSBRATEN in der Kräuterkruste
mit feiner Trollinger Sauce

ERBSEN und KAROTTEN

hausgemachte SPÄTZLE und KARTOFFELGRATIN

Nachspeisen:

APRIKOSENMOUSSECREME
rote GRÜTZE
SCHNEE-EIER auf Vanillecreme
MERINGUEN (Schäumle) mit Schokoladensauce

Als besonderes Dankeschön gilt
auch im Jahr 2011:
Sie feiern Ihren Geburtstag bei uns
und wir laden das "Geburtstagskind"
zum Essen ein!
Lassen Sie sich von uns beraten.



MEDITERRANES BÜFFET

€ 28,50/Person

Vorspeisen:

SALATBÜFFET
mit Tomaten-Mozzarella-Basilikumsalat
Salat Horiantik
mit Blattsalaten und gemischten Salaten
5 Sorten

Saucen:
Sauce Vinaigrette und Sauce Française
Brotkorb

MittelmEerplatte:

eingelegte Oliven, gefüllte Party-Tomaten,
Artischocken, Zucchini gebraten,
Paprika und Auberginen gebraten,
gefüllte Peperoni
Champignon-Auberginen-Dipp
Bärlauch-Dipp

Fischvariation:

Meeresfrüchtesalat
geräucherte Scampis
Miesmuscheln an Vinaigrette
Thunfischsalat

Schlemmerplatte:

Melonenschnitze mit Seranoschinken
Coppa, Parma und italienische Salami

warme Hauptgerichte:

PICCATA VOM SCHWEINERÜCKEN
mit Schinkenstreifen und Champignons

OSSO BUCCO VOM LAMM
(Lammhaxenscheiben geschmort)

Ratatouille-Gemüse

Tortelli di Ricotta mit Salbei
und Parmesan

Spaghetti und Risotto

Nachspeisen:

Sahneis im Eispokal
Panna Cotta Crème
mediteraner Fruchtsalat
Pompeloni (Mini Berliner)

VEGETARISCHES BÜFFET

€ 26,50/Person

WIRD SERVIERT:

GEMÜSESUPPE
mit Quark-Grießklöße

Vorspeisen:

SALATBÜFFET von 10 Sorten
Vinaigrette, Sauce Française und
Joghurt-Schnittlauchdressing

Salat Andaluse
Paprika, Tomaten, Lauch, Reis, Bohnen
Maissalat

Weizen- und Maiskörner, Bananen,
Orangenschnitze an Schmanddressing

Salat Waldorf
Selleriestreifen, Apfel, Walnüsse
Mayonnaise

Tessiner Bauernsalat
mit Ziegenkäse, Mais, Paprika, Tomaten, Gurken
an Balsamikoessig und Olivenöl

GemÜsedippings:

mit **CHICORÉE, SELLERIESTANGEN, KAROTTEN**
NAVETS, EISÄPFLE
Saucen
Remouladensauce, Calypso,
Kräuterquark und Currymayonnaise

Garnituren:

Gefüllte Eier und Zucchini, Avocados
Vollwertbrotkorb

warme Hauptgerichte:

GEMÜSECREPES mit Sojasprossen
Champignons und Lauch
überbacken mit Mozzarella, Tomatensauce

RATATOUILLE

FOLIENKARTOFFELN mit TZATZIKI

Gefüllte **CHAMPIGNONKÖPFE**

GEMÜSEPAELLA mit PARMESAN

Gebratene **TOFUSCHNITTEN**
mit Gemüsestreifen

Nachspeisen:

CREMES und **FRÜCHTEQUARK**
VANILLEEIS im Eissockel
diverse **FRUCHTSAUCEN**
frischer **FRUCHTSALAT**
ZITRONENJOGHURTERRINE
KIRSCHENKOPOTT
MERINGUES





SCHWÄBISCHES BAUERNBÜFFET

€ 26,00/Person

wird serviert:

FLÄDLESUPPE

Vorspeisen:

SALATBÜFFET
mit Blattsalaten und gemischten Salaten
6 Sorten

Saucen:
Vinaigrette und Sauce Française

Festplatte:

Geräucherte FORELLENFILETS
garniert mit Meerrettichschaum und Zitronen
SCHWARZWÄLDER RAUCHFLEISCH
gerauchtes KASSELER
BAUERNBRATWÜRSTLE

Garnituren:

Gefüllte Eier, Brotkorb

warme Hauptgerichte:

MAULTASCHEN in der Brühe
mit Speck-Zwiebelschmelze und Petersilie

SCHWABEN DUO
Rostbrätle mit brauner Sauce
Schweinefilet an tomatierter
Champignon-Sauerrahmsauce
3 Gemüse vom Markt
Spätzle und Krautschupfnudeln

Nachspeisen:

GÄUZWETSCHGEN mit Haselnußeis
OFENSCHLUPFER mit Chaudeaureme
ROTE GRÜTZE mit angeschlagener Sahne

FESTLICHES BÜFFET

€ 28,00/Person

wird serviert:

LAUCHCREMESUPPE mit Brotcroûtons

Vorspeisen:

SALATBÜFFET
mit Blattsalaten und gemischten Salaten
8 Sorten

Saucen:
Vinaigrette und Sauce Française

Fischplatte:

Geräucherter LACHS und FORELLENFILETS
garniert mit Meerrettichschaum und Zitronen
Honig-Senf-Dill-Schaum

Feinschmeckerplatte:

Gerauchtes KASSELER
COPPA, RÄUCHERWÜRSTLE,
SCHWARZWÄLDER RAUCHFLEISCH,
ITALIENISCHE SALAMI und FLEISCHPASTETE
Cumberlandsauce

Garnituren:

Gefüllte Eier und Salatgurken, Brotkorb

warme Hauptgerichte:

POULARDENBRÜSTLE MARGARITA
an einer Cognacrahmsauce

SCHWEINELENDCHEN FÖRSTERIN
Rotweinsauce mit Pfifferlingen, Champignons,
Morcheln, Speck und Brotcroûtons

Karotten, Blumenkohl und Erbsen mit Béchamel
Spätzle, Pilawreis und Kartoffelgratin

Nachspeisen:

DIVERSE EISSORTEN im EISPOKAL
CREME CARAMEL
SCHOKOLADENCREME mit Birnenkompott
KÄSEAUWAHL vom Brett
verschiedene BROTE und BUTTER





FEINSCHMECKER BÜFFET

€ 33,50/Person

wird serviert:

GRIESSKLÖSSCHENSUPPE

Vorspeisen:

SALATBÜFFET
mit Blattsalaten und gemischten Salaten
10 Sorten

Saucen:

Vinaigrette, Sauce Française und
Joghurt-Schnittlauchdressing

Fischplatte:

Mit geräuchertem LACHS
geräucherten FORELLENFILETS
WALLERFILETS
Meeresfrüchtesalat
Zitrone und Meerrettichschaum
norwegische Honig-Senf-Dill-Sauce

Edelfleischplatte:

SERANO SCHINKEN
SALSICA CALABRA
FLEISCHPASTETE
mit Cumberlandsauce
MELONENSCHIFFCHEN

Garnituren:

Gefüllte Eier und Tomaten, Brotkorb

warme Hauptgerichte:

ZANDERFILETS in Dillrahmsauce
Pilawreis

GEMÜSECREPES mit Sojasprossen
Champignons und Lauch
überbacken mit Mozzarella, Tomatensauce

KALBSBRATEN BÜRGER ART
leichte Rahmsauce
Karotten, Blumenkohl, Brokkoli
Spätzle und Röstinchen

Nachspeisen:

Verschiedene CREMES und
ZITRONEN-JOGUHRTTERRINE
SAUERKIRSCHKOMPOTT
frischer FRUCHTSALAT
diverse EISSERTEN im EISPOKAL
mit Fruchtsaucen
Waffeln und Sahne

SCHLEMMER BÜFFET

€ 58,00/Person

wird serviert:

KRESSESAMTSUPPE

Vorspeisen:

SALATBÜFFET
mit Blattsalaten und gemischten Salaten - 12 Sorten
Saucen:
Vinaigrette, Sauce Française, Himbeerdressing
Joghurt-Schnittlauchdressing

Fischplatte:

SALMSPITZEN Trondheim und WELSFILLET,
MEERESFRÜCHTESALAT,
CREVETTENCOCKTAIL, FISCHTERRINE,
und gebeizter IKARIMILACHS
Zitrone und Meerrettich, Apfel-Senf-Dill-Sauce
1 HUMMER als Präsentationsstück
GREEN-SHELLS mit Vinaigrette

kalte Hauptplatte:

SALSICA CALABRA, PARMASCHINKEN
ROASTBEEF, COPPA,
PASTETE gefüllt mit Rindsfilet,
GÄNSELEBERPASTETE
geräuchertes ENTENBRUSTCARPACCIO
Garnituren:
Gefüllte Eier, Gurken und Tomaten, Spargelbündel,
Melonenschiffchen, Brotkorb
Cumberlandsauce

Sorbet:

HOLUNDERSORBET mit Sekt

warmer Hauptgang:

KALBSRÜCKEN d' OFFMONT
edle Pilzsauce mit Champignons, Pfifferlingen,
Morcheln und Steinpilzen mit Cognac flambiert
und Rahm verfeinert
RINDERFILET AM STÜCK mit KRÄUTERBUTTER
Gemüseauswahl von 4 Gemüsen
Kartoffel-Trüffe-Gratin, Basmati-Wildreis, Spätzle

Nachspeisen:

DESSERTBÜFFET mit verschiedenen Eissorten,
Charlotte Royal, rote Grütze,
Zitronen-Joghurtterrine, Campari- Orangen-Terrine,
frischer Fruchtsalat, Mousse au chocolat
Crème Brulée und Schokoladenbrunnen mit
Früchten, div. Fruchtsaucen
Schlagsahne

Mitternachtsimbiss:

KÄSEPLATTE mit verschiedenen Sorten aus der
Schweiz, Frankreich und Deutschland
mit diversen Brötchen und Butter



All Inclusive bedeutet Kostenübersicht für Ihr Fest-
Voraussetzung: Teilnehmerzahl mindestens 40 Personen
Der Preis nur € 48,00 pro Person !

Was ist alles Dabei :

- ☺ Tischdekoration mit Topfblumen und Kerzen
- ☺ Servietten und Menükarten
- ☺ Aperitif: 1 Glas Sekt oder Prosecco mit Orangensaft
- ☺ 1 Schnaps (Obstler, Williamsbirne oder Korn)
- ☺ Verlängerungskosten der Stadt
- ☺ mieten und Gedeckpreis enthalten
- ☺ Plattenservice oder wenn gewünscht tellerservice
- ☺ Speisenauswahl kann geändert werden

A discretion - Soviel Sie Können:

- ☺ Filterkaffee, Tee und Koffeinfreier Kaffee
- ☺ Mineralwasser 0,7 L Flaschen
- ☺ Wein: Rot- und Weiss aus Württemberg oder aus Italien
- ☺ 4-Gänge-Menü oder Büffet - siehe AuswahlListe !

Mit was müSSen Sie noch rechnen:

alle anderen Getränke
ab 1 Uhr Nachts 2 Mitarbeiter und alle Getränke
ev. andere Blumen

Diese Angebot kann auch für unseren PARTYSERVICE genutzt
werden! Sprechen Sie mit Herrn Nölly. Er wird Sie gerne beraten!

Selbstverständlich können Sie auch ein andere Gerichte/Menü oder Buffet auswählen, es wird einfach neu berechnet !

ALL INCLUSIVE AUSWAHL

Suppen

- A1 Kraftbrühe mit Fadennudeln
- A2 Brühe mit Backerbsen
- A3 Flädlesuppe
- A4 Brühe mit Grießklößle
- A5 Gemüsesuppe mit Brunoise
- A6 Brokkolicreme mit Mandelsplitter
- A7 Kressesamtsuppe

Vorspeisen

- A10 Kleiner Blattsalatteller
- A11 Blattsalatteller mit Gartenkräutern
an Joghurtdressing
- A12 Blattsalatteller
mit Kresse, Radieschen
- A13 Kleiner gemischter Salatteller
- A14 Melone mit Rauchfleisch

HAUPTGERICHTE

- A20 Schindelbraten
marinierter Schweinenacken mit Röst-
zwiebeln und Kräuterbutter, Mischgemüse,
Serviettenknödel
- A21 Schweinerücken mit Gäuzwetschgen
gefüllt an feiner Rahmsauce
Petersilienkohlrabi mit Butter
Rosenkohl mit Speckwürfeln
Nudeln und Kroketten
- A22 Schweinelendchen "Schönbuch"
an brauner Sauce mit Speckwürfel,
diversen Pilzen und Brotcroûtons
Vichykarotten und Blumenkohl polnisch
Spätzle und Kroketten
- A23 Schwabentöpfe
Schweinelendchen an Champignons in
Tomatensauce vermischt mit saurer Sahne
Spätzle
- A24 Kalbsbraten an Cognacrahmsauce
3 Gemüse der Saison
hausgemachte Spätzle und Dauphine
- A25 Putengeschnetzeltes
an leichter Currysauce mit gebratener
Ananas und Pfirsich, Mandelreis

- A27 Putenbrustbraten
an feiner Apfel-Calvadosauce
sommerliches Gemüseragout
Nudeln
- A28 Gefüllte Poulardenbrüste (2 Stück)
Weißweinrahmsauce,
2 Gemüse vom Markt
Nudeln und Kartoffelpüree
- A29 Gemischter Braten (Rind und Schwein)
Karotten und Bohnen mit Speck,
Spätzle und Kroketten
- A30 Rinderhochrippe aus der Röhre
Rotweinsauce und Kräuterbutter
Karotten und Erbsen an Béchamel,
Pommes frites

A31 BUFFET

Salatbuffet von 7 Sorten Salat und
2 Dressings, Brotkorb und Butter

Schwarzwaldplatte mit Rauchfleisch,
Kasseler, Salami und Fleischpastete

Fischplatte mit geräucherten Forellenfilets,
Meerrettichschaum und Zitrone

Warme Hauptgerichte

Rinderschmorbraten an Rotweinsauce
Poulardenbrust an Rahmsauce
Erbsen und Karottengemüse
Spätzle und Kartoffelgratin

Dessert Ofenschlupfer mit Vanillesauce
Gäuzwetschgenkompott, Creme Caramel,
1 Kugel Erdbeereis im Eissockel

DESSERT

- A32 Fruchtsalat gemischt mit Vanille- und
Erdbeereis
- A33 Birnenfächer mit Schokoladensauce und
Vanilleeis
- A34 Creme Caramel
- A35 Gäuzwetschgencoup
- A36 Ofenschlupfer mit Vanillesauce
- A37 Rote Grütze
- A38 Halbgefrorenes Grand Marnier

Preise enthalten MWST und Bedienungsgeld

SUPPEN

Klare Suppen

		€
100	Kraftbrühe mit Fadennudeln	3,70
101	Brühe mit Backerbsen	3,70
102	Flädlesuppe	3,80
103	Maultaschensuppe	4,00
104	Kraftbrühe mit Mark	4,00
105	Kraftbrühe Diablotin	4,00
106	Kraftbrühe Gärtnerin <i>mit Gemüsestreifen</i>	4,00
107	Kraftbrühe Royal (Eierstich)	4,20

Klößlesuppen

		€
120	Markklößlesuppe	3,80
121	Maisklößlesuppe	3,80
122	Grießklößlesuppe	3,80
123	Brühe <i>mit Grießklöße und Flädle</i>	4,10
124	Hochzeitssuppe Nr. 1 <i>(Flädle, Maultaschen, Grießklöße)</i>	4,40
125	Leberknödelsuppe	4,20
126	Klare Ochsenchwanzsuppe <i>mit Markklöße</i>	4,50
127	Wildkraftbrühe <i>mit Klöße</i>	4,50
128	Fischconsommé <i>mit Lachsklöße</i>	4,50

Gemüsesuppen

		€
140	Gemüsebrühe <i>mit Kräuterflädle</i>	3,40
141	Gemüsesuppe <i>mit Brunoise</i>	3,40
142	Gemüsecremesuppe	3,40
143	Zwiebelsuppe <i>mit Brotcroûtons</i>	3,80
150	Kräuterrahmsuppe <i>mit Croûtons</i>	3,80
151	Spargelcreme <i>mit Mandelblättchen</i> <i>(nach Saison)</i>	4,00
152	Karotten-Apfelcremesuppe	4,00
153	Lauchcremesuppe	4,00
154	Brokkolicreme <i>mit Mandelsplittern</i>	4,00
155	Kressesamtsuppe	4,00
156	Frische Tomatencremesuppe	4,00
157	Waldchampignoncremesuppe	4,20
158	Kartoffel-Lauchcremesuppe <i>mit Speck-Knoblauch-Croûtons</i>	4,30
159	Sauerampfercremesuppe <i>mit Apfelwürfeln</i>	4,30
160	Kürbiscremesuppe <i>mit Äpfeln</i> <i>(nach Saison)</i>	4,40
161		
162	Feldsalatrahmsuppe	4,50
163	Estragoncremesuppe	4,60
164	Kerbelcremesuppe	4,60
165	Petersiliensamtsuppe	4,60
166	Pfifferlingcremesuppe	4,80
167	Steinpilzcremesuppe	4,80

Spezialsuppen

		€
170	Altdeutsche Brotsuppe	3,70
171	Gebrannte Grießsuppe	3,70
172	Ländliche Hochzeitssuppe (Hirnsuppe gebunden)	4,00
173	Legierte Ochsenchwanzsuppe	4,20
174	Giorba à la Romana <i>(Geflügelcreme)</i>	4,20
175	Andalusische Tomatensuppe <i>mit Paprikawürfel-Einlage</i>	4,20
176	Tomatenconsommé <i>mit Basilikumklöße</i>	4,50
177	Safranschaumsuppe <i>mit Quarkklöße</i>	4,60
178	Überbackene Essenz vom Rind	4,70
179	Remstaler Schneckensuppe	5,00

SALATE

Einfache Salate

		€
200	Kleiner Blattsalatteller	3,10
201	Blattsalatteller <i>mit Gartenkräutern</i> <i>an Joghurdressing</i>	3,30
202	Blattsalatteller <i>mit Kresse, Radieschen und Ei</i>	3,50
203	Feldsalat Mimosa <i>(Saison)</i> <i>mit gehacktem Ei und Hausdressing</i>	4,00
204	Feldsalat mit Steinchampignons <i>gerösteten Leinsamen, Mandeln und Ei an</i> <i>Vinaigrette mit kaltgepreßtem Öl</i>	4,20
205	Feldsalat bäuerlich <i>mit gerösteten Speckwürfeln und Croûtons</i> <i>an Sahndressing</i>	4,20
206	Gemischter Salatteller	4,40
207	Hirtensalat di Centovalli <i>Salat mit Schafskäse, Gurken, Tomaten,</i> <i>Mais, Paprika, Borlottibohnen an</i> <i>Olivens-Balsamicodressing</i>	4,90
208	Tomaten-Mozzarellasalat <i>mit Basilikum an kaltgepresstem Olivenöl</i> <i>Ciabatta</i>	4,90



SALATE (Fortsetzung)

Salatkompositionen

210	Chicorée-Apfel-Orangensalat mit Nüssen, kaltgepresstem Öl und Himbeerdressing <i>(nach Saison)</i>	€ 4,40
211	Vollwertsalat mit Zuckerschoten, Zucchini, roten Linsen, Chicorée, Sojasprossen, Indianerbohnen und Nüssen an Vinaigrette mit kaltgepresstem Nußöl <i>(nach Saison)</i>	€ 4,50
212	Ruccolasalat mit Bündlerfleisch-carpaccio; Parmesan- und Ingwer-Raspel; Kürbiskernöl und Balsamikodressing	€ 4,70
213	Chicorée-Eisbergsalat an Ayvardressing mit Mango, Äpfeln und Orangenfilets <i>(nach Saison)</i>	€ 4,70
214	Salat trio von Eisberg-, Feldsalat und Chicorée mit Nüssen und Früchten an Vinaigrette <i>(nach Saison)</i>	€ 4,70
215	Herbstlicher Salat mit Pfifferlingen, Äpfeln, Nüssen und Croûtons, Himbeerdressing und Bauernbrot	€ 4,80
216	Salatkomposition <i>(großer Teller)</i> Eisbergsalat mit Calypsosauce Feldsalat bäuerlich Lollo Rosso - Himbeervinaigrette <i>(nach Saison)</i>	€ 5,00
217	SALATBÜFFET mit 10 Sorten, Joghurt-, Hausdressing und Vinaigrette; Baguettes	€ 7,50
220	Feldsalat mit geräuchertem Forellenfilet, Toast und Butter	€ 8,20
221	Feldsalat mit geräuchertem Entenbrüstle an Orangensauce und Kartoffeldressing	€ 8,80
222	Feldsalat mit gebeiztem Lachs Toast und Butter, Salat mit Balsamico-Essig	€ 8,80
223	Salatkomposition mit sautierten Scampis und Tomatenwürfeln und Bärlauchdipp; Baguettes	€ 8,80
224	Garnelenspiess vom Grill mit Kräuterhollandaise überbacken garniert mit Feldsalatbouquet Baguettes	€ 8,80

ZWISCHENGERICHTE

300	Diverse Sorbet	
	- mit Kiwimark - Melone - Himbeer -	
301	- Erdbeer - Mango - Kokonsuss -	
	Passionsfrucht - Zwetschgen -	
302	Ananas -Tomate - etc.	€ 4,00
303	Rosensorbet mit Orangenmark	€ 4,20
304	Honigmelone mit Rauchfleisch	€ 5,20
	Pastetli "à la Reine" mit Bries, Kalbfleisch und Champignons in heller Rahmsauce, Gemüserais	€ 6,20
305		
	Pastete gefüllt mit Rindsfilet an Sauce Cumberland und Salatgarnitur <i>(ab 18 Personen)</i>	€ 6,80
306		
	Entenleber an Sherryrahm garniert mit Gemüserais	€ 6,50
307		
	Hausgemachte Wildterrine mit Waldorfsalat und Schattenmorellen Honigschaumsauce	€ 8,50
308		
	Kalbsbries in Nussbutter gebraten mit Gemüsestreifen garniert, mit Lollo Rosso an Waldhonigdressing	€ 8,50
309		
	Kalbsbriesragout mit Pfifferlingen im Kräuterflädle	€ 8,50
310		
	Kalbsbries und Pfifferlinge auf Gemüserisotto mit Sauce Mousseline überbacken	€ 8,50
311		
	Herbstliche Salatvariation mit Hirschstreifen und flambierten Trauben	€ 8,70
312		
	VORSPEISENBUFFET mit diversen Salaten und Dressings Fischplatte mit Lachs, Forellenfilet Wallerfilet, Salmspitzen Trondheim Melonenschiffchen, Salsiza und Seranoschinken Baguettes und Brötchen	€ 12,50
	MITTELMEERPLATTE eingelegte Oliven, gefüllte Party-Tomaten, Artischocken, Zucchini gebraten, Paprika und Auberginen gebraten, gefüllte Peperoni, Bärlauch-Dipp und Champignon-Auberginen-Dipp	€ 8,80

ZWISCHENGERICHTE

aus dem Wasser

320	Miesmuscheln nach Seemannsart Pariser Baguettes	€ 6,40
321	Miesmuscheln à la Provence mit Tomatencoulis, Baguettes	€ 6,40
322	Hechtklößchen an Limonenschaum Gemüsenukeln	€ 6,90
323	Fischterrinen mit Sauerampferrahm- sauce, Salatgarnitur und Baguette	€ 7,50
324	Gebeizter Lachs mit Toast und Butter	€ 7,70
325	Feinschmeckervariante Schottischer Lachs kombiniert mit mild gerauchtem Donauwaller Baguette, Butter und Zitrone	€ 8,20
326	Zander-Lachsroulade auf Senf-Estragonsauce Schupfnudeln	€ 8,80
327	Seeteufel auf Paprika-Rosabeerensauce Basmatireis	€ 9,10
328	Crevettencocktail an Calypsosauce mit Ananaswürfeln, Toast u. Butter	€ 8,50
329	St.-Peters-Fischragout mit Crevetten an Estragonsauce und Tomatenwürfeln im Beet von schwarzen Nudeln	€ 8,70
330	Garnelenspieß auf Limonenschaum mit Brokkoli und gelbem Würzreis	€ 8,80
331	Saiblingsfilet "Connaisseur" mit Tomatencoulis und Crevetten an Noilly-Prat-Weißweinsauce Quinoa	€ 8,90
332	Riesengarnelen provençale tournierte Petersilienkartoffeln Zitronengarnitur	€ 9,00
333	Riesengarnelen an Pernod mit Dillsträußle und Fleuron wilder kanadischer Reis	€ 9,00
334	Ragout von Garnelen, Crevetten und grünen Miesmuscheln auf Gemüsestreifen angerichtet an Weissweinsahne, überbacken mit Kräuterhollandaise; Baguettes	€ 10,30

HAUPTGERICHTE

Frisches vom Fisch

400	Lachsforellenfilet an Safranrahm- sauce mit Scampi, Green Shells und Tomatenwürfeln garniert mit Rahm- blattspinat und Petersilienkartoffeln	€ 16,20
400V	das gleiche Gericht als Vorspeise serviert	€ 9,40
401	Lachs im Wurzelsud Sauce Hollandaise und braune Butter, Petersilienkartoffeln	€ 15,60
401V	das gleiche Gericht als Vorspeise serviert	€ 9,00
402	St.-Peters-Fisch mit Gemüse- streifen und Tiefseegarnelen auf Kresseschaumsauce Fischfilets aus dem Wok (Dampf) Salzkartoffeln	€ 15,60
402V	das gleiche Gericht als Vorspeise serviert	€ 9,00
403	Gebratene Seeteufelmedaillons auf Paprika-Rosabeeren-Sauce Ratatouille Petersilienkartoffeln	€ 18,70
404	Pangasiusfilet "Glerner Art" in Butter gebraten mit frischen Kräutern, Schabziger und Zwiebeln garniert mit Gemüsebouquet; Kartoffeln	€ 14,20
404V	das gleiche Gericht als Vorspeise serviert	€ 8,70
405	Schollenfilets nach Josef <i>-eine delikate Überraschung-</i> Lauchgemüse und Karottenstifte Salzkartoffeln	€ 16,50
405V	das gleiche Gericht als Vorspeise serviert	€ 9,50
406	Lachsfilet "Bonne Femme" Champignon-Petersilien- Rahmsauce; Karottenstäbchen und Zuckerschoten; Reis und Kartoffeln	€ 14,50
406V	das gleiche Gericht als Vorspeise serviert	€ 9,40
407	Seezungenröllchen gefüllt mit Garnelen Estragonsahnesauce Blattspinat und Basmatireis	€ 18,20
407V	das gleiche Gericht als Vorspeise serviert	€ 12,30
408	Zanderfilet "ZUGER ART" gedämpftes Filet an leichter Weissweinsauce garniert mit viel frischer Petersilie Gemüse und Kartoffeln	€ 14,50
408V	das gleiche Gericht als Vorspeise serviert	€ 8,80



Schmackhaftes vom Geflügel

500	Putenkeulenbraten an Süßer Senf-Rahm-Sauce Gemüserais oder Mandelreis	€ 7,80
501	Chinapfanne mit Putenstreifen, Gemüse an Süß-Saure-Sauce Basmatireis	€ 8,90
502	Putengeschnetzeltes an leichter Currysauce mit Früchten Mandelnaturreis	€ 8,90
503	Putenschnitzel mit Cornflakes paniert an feiner Honigsauce mit Trokaderoreis	€ 8,90
504	Putenbrustbraten an feiner Cumberlandsauce sommerliches Gemüse ragout Dinkelreis	€ 9,80
505	Fitnesssteller Putensteak mit Kräuterbutter Mischgemüse Kartoffeln mit Schnittlauch	€ 9,80
506	Gefülltes Poulardenbrüste (1 Stück) Weißweinsauce, 2 Gemüse vom Markt, Eiernudeln	€ 11,40
507	Poulardenbrust-Piccata mit Champignon-Schinkenstreifen frische Tomatensauce Gemüse garnitur und Nudeln	€ 13,20
508	Poulardenbrüste "Margarita" Samtsößle, Gemüse garnitur Naturreis und Spätzle	€ 13,20
509	Poulardenbrüste im Sesammantel feine Rahmsauce Gemüsevariation vom Markt Spätzle und Duftreis	€ 13,20
510	Gänsekeule aus dem Ofen Schmorapfel mit Honig-Weinbeeren Rotkraut und Rosenkohl Spätzle und Kartoffelgratin	€ 14,80
511	Gefüllte Gans aus dem Ofen, Orangen-Honig-Sauce Apfelrotkraut und Rosenkohl Rosinenapfel und Serviettenknödel	€ 15,60
512	Barbarie-Entenbrust aus dem Ofen Orangen-Honig-Balsamico-Glace Gemüse garnitur und Kartoffelgratin	€ 15,80
513	Perlhuhnbrüste mit Portweinglace auf roten Linsen-Zucchini-Tomaten- Gemüse, Schupfnudeln	€ 18,70

Feines vom Kalb

601	Gefüllte Kalbsbrust Petersilienkohlrabi mit Butter Rosenkohl mit Speckwürfeln Nudeln und Kroketten (ab 18 Personen)	€ 11,50
602	Feiner zarter Kalbshalsbraten Kalbsrahmsauce Gemüse vom Markt und Butternudeln	€ 11,50
603	Karlsbader Rahmgulasch Gemüse garnitur Bandnudeln und Kroketten	€ 11,50
604	Saltimbocca mit Kalbsjus Zucchini Maisnockerln	€ 12,80
605	Kalbshaxenbraten mit Gemüse rahmsauce Brokkoli und Karotten Nudeln	€ 12,80
606	Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit hausgemachten Spätzle und Kroketten	€ 14,50
607	Kalbsschnitzel an Limonensauce Gemüse vom Markt Basmatireis	€ 14,70
608	Glaciertes Kalbsnüsle Gemüse rahmsauce 3 Gemüse nach Ihrer Wahl Spätzle und Kroketten	€ 14,70
609	Kalbsrückensteak mit Pfefferlingrahmsauce Gemüse vom Markt Macairekartoffeln und Reis	€ 18,50
610	Kalbsrücken d' Offmont edle Pilzsauce mit Champignons, Pfefferlingen, Morcheln und Steinpilzen, mit Cognac flambiert und Rahm verfeinert 4 Gemüse nach Ihrer Wahl Spätzle und Dauphinekartoffeln	€ 18,80
611	Kalbsfilet an Morchelrahmsauce Gemüse création Butternudeln und Duvecreis	€ 23,70
612	Kalbsrücken Prinzessin (nach Saison) mit frischem Spargel, Sauce Hollandaise, Kartoffeln	€ 20,80

Feines vom Schwein

700	Linsen, Saiten, Speck und Spätzle <i>(typisches aus der Gegend)</i>	€ 7,50	712	Schweinefilet Calvados Lendchen mit feiner Calvados- Rahmsauce und Apfelstückchen 2 Gemüse vom Markt Spätzle und Maccairekartoffeln	€ 13,80
701	Maultaschen mit Kräuterschmelze	€ 6,50	713	Waldmeister`s Filettöpfe Schweinelendchen mit Champignons, Pfifferlingen und Speckwürfeln in Rahmsauce Gemüsevariation Spätzle und Dauphinekartoffeln	€ 13,80
702	Schwartenbraten vom Schwein mit Bockbiersauce hausgemachte Spätzle	€ 7,40	714	Rosmarinlendchen (am Stück gebraten) Schweinefilet an milder Rosmarinpfefferrahmsauce, Karotten glaciert und Bohnen mit Speck und Zwiebeln Spätzle	€ 13,80
703	Rückenschnitzel an frischer Champignonrahmsauce hausgemachte Spätzle	€ 7,80	715	Schweinerückensteak " Müller Art" Tomatenragout mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter überbacken mit Käse Gemüse garnitur und Dauphine- kartoffeln	€ 13,20
704	Gäuzwetschgenschnitzel mit frischen Zwetschgen in Rahmsauce und Nudeln	€ 7,80	716	Schweinefilet mit Gäuzwetschgen gefüllt an feiner Rahmsauce Gemüse vom Markt Macairekartoffeln und Spätzle	€ 13,50
705	Schnitzel Piccata-Art (in Ei-Käse-Hülle) mit Tomatenspaghetti	€ 8,20	717	Schweinelendchen Försterin Rotweinsauce mit Pfifferlingen, Champignons, Morcheln Speck und Brotcroûtons, Bohnen mit Speck und Zwiebeln Blumenkohl polnisch Karotten glaciert Spätzle und Krokette	€ 14,30
706	Schindelbraten marinierter Schweinenacken mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter Mischgemüse, Serviettenknödel	€ 10,20	718	Herrenberger Leibgericht Maultasche mit Zwiebelschmelze 2 Schweinefilets mit frischer Champignonrahmsauce hausgemachte Spätzle Schupfnudeln (max. 40 Pers.)	€ 13,50
707	Schweinehalsbraten mit Kräuterkruste, Blattsalatteller oder Gemüse Spätzle und Krokette	€ 10,20	719	Stuttgarter Filettöpfe Schweinelendchen mit frischer Champignonrahmsauce Gemüsevariation hausgemachte Spätzle	€ 14,80
708	Gefüllter Schweinerücken mit Gäuzwetschgen; Rahmsauce Petersilienkohlrabi mit Butter Rosenkohl mit Speckwürfeln Nudeln und Krokette	€ 12,50	720	Spanferkel mit Doppelbockbiersauce Apfelpüree und Speckbohnen Kartoffelgratin und Salatbuffet <i>(ab 18 Personen) Preis erfragen</i>	
709	Schweinelendchen Jäger Art braune Sauce mit Speckwürfel, Waldchampignons, Petersilie und Brotcroûtons Spätzle und Krokette	€ 12,30			
710	Schweinefilets Figini auf Zucchini- gemüse mit Tomatenwürfeln garniert, überbacken mit Mozzarella, Pommes frites	€ 12,30			
711	Schwabentöpfe Schweinelendchen an Champignons in Tomatensauce vermischt mit saurer Sahne Spätzle	€ 12,30			
712	Schweinerückensteak "Sennenalp" mit einer Käse-Speck- Kräutermischung überbacken Tomatensauce und Gemüse garnitur Pommes frites	€ 13,20			



Edles variiert

800	Gemischter Braten (<i>Rind und Schwein</i>) glacierte Karotten, Erbsen mit Béchamel; Spätzle und Kroketten	€ 11,80
801	Bratentrilogie (<i>ab 30 Personen</i>) vom Rind, Schwein und Pute Braten- und Rahmsauce 3 Gemüse vom Markt Spätzle und Kartoffelbällchen	€ 14,80
802	Schweinefilets an Champignonsc. Poulardenbrüste an Rotwein-Orangensauce Gemüseauswahl Röstinchen und Spätzle	€ 14,70
803	Schwabenduo Rostbrätle mit brauner Sauce Schweinefilet an tomatisiert Champignon-Sauerrahmsauce Gemüse vom Markt Spätzle und Schupfnudeln	€ 16,50
804	Duo von Rind und Geflügel Rindsfilet mit Pfeffersauce Poulardenbrüste mit Rahmsauce Gemüse garnitur Schupfnudeln und Reis	€ 19,50
805	Variation von Rind und Schwein Rinderfilet mit Kräuterbutter Schweinefilet mit Champignonsauce Gemüse vom Markt Spätzle und Pommes frites	€ 19,50
806	Kulinarische Hochzeit Rindsfilet mit Kräuterbutter Entenbrüste an Cassissauce Gemüsevariation Kartoffel-Lauchgratin	€ 23,00
807	Rinds- und Kalbsfilet à la Chef Rindsfilet mit Pfeffersauce Kalbsfilet mit Pfifferlingsauce Gemüseplatte Spätzle und Kartoffelgratin	€ 24,00
808	Trilogie Lukullus Lammrückenfilet mit Sc. Provencale Rindsfilet mit Kräuterhollandaise Schweinefilet an Pfefferrahmsauce Gemüse vom Markt Dauphinekartoffeln und Spätzle	€ 24,50
809	Trois Filets "Hauscréation" Rindsfilet in Kräuterkruste Kalbsfilet mit Champignons und Käse überbacken Schweinefilet mit Tomatenwürfeln und Sauce Hollandaise Gemüseplatte Kürbiskernspätzle und Kroketten	€ 25,50

Festliches vom Rind

1000	Gaisburger Marsch	€ 6,90
1001	Rinderrouladen an feiner Sauce Speckbohnen und Kartoffelbällchen	€ 8,70
1002	Rindergulasch nach "Zanka" Erbsen mit Karotten, Spätzle	€ 8,80
1003	Schmorbraten von der Schulter Burgundersauce Mischgemüse und Nudeln	€ 9,80
1004	Rinderschmorsteak "Esterhazy" Mischgemüse, Serviettenknödel	€ 12,50
1005	Ochsenbrust aus dem Kessel mit Meerrettich-Sahne-Sauce Bouillon-Gemüse-Kartoffeln	€ 11,50
1006	Rheinischer Sauerbraten mit Sultaninen in kräftiger Rotweinsauce; Karotten, Erbsen und Kartoffelpüree	€ 13,00
1007	Schwarzwälder Festtagsbraten Geschmorte, gespickte Rinderhüfte Trollingersauce, Vichykarotten und Erbsen Béchamel Spätzle und Kroketten	€ 14,20
1008	Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle	€ 14,50
1009	Roatbeef-Rolle im Kräutermantel Portweinglace, Gemüse aus BW Kartoffelgratin und Spätzle	€ 15,00
1010	Rumpsteak Strindberg Grilltomate auf Rahmblattspinat Speckbohnen, Kartoffelgratin	€ 15,80
1011	Roastbeef aus der Röhre Sauce Béarnaise und Kräuterbutter Karotten glaciert und Erbsen an Sauce Béchamel, Pommes frites	€ 16,00
1012	Rindsfilet mit Rosapfeffersahne Gemüse vom Markt, Kartoffel- Lauchgratin	€ 22,80
1013	Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise, gefüllte Tomate Viroflay, Brokkoli polnisch, glacierte Karotten, Kartoffelgratin	€ 22,80
1014	Tournedos mit zwei Saucen Portweinglace und Kräuterbutter Pfefferrahmsauce Gemüse garnitur und Röstinchen	€ 23,50
1015	Filet Wellington mit Sc. Béarnaise und Portweinglace, reichhaltige Gemüseplatte, Kartoffel- Steinpilz-Gratin	€ 27,50

Leckerer vom Lamm

1100	Lammkeule aus dem Ofen mit Knoblauch-Brot-Bröseln Thymian-Jus Flageolets, Lyoner Kartoffeln	€ 13,70
1101	Lamm Osso-Bucco an feiner Rotweinsauce Gemüse garnitur und Polenta	€ 13,50
1102	Lammkotelett provençale mit Kräuterkruste Gemüse vom Markt Kartoffelgratin	€ 15,70
1103	Lammhüfte mit einer Senf-Zwiebel-Kruste im Ofen gebraten, auf Portweinglace serviert mit Gemüse garnitur und Kartoffelgratin	€ 17,50
	mit Lammrückenfilet	€ 24,50

Waidmanns Heil (Saison September-Januar)

1200	Hirschragout mit Mischpilzen Rosenkohl und Apfelrotkraut Preiselbeerbirne Serviettenknödel und Spätzle	€ 12,80
1201	Wildpfeffer "CH-Grossmutter Art" garniert mit Speckwürfeln, Champignons, Silberzwiebeln und Brotcroûtons, Rosenkohl und hausgemachte Spätzle	€ 13,20
1202	Hirschkeulenbraten an Preiselbeersauce sautierte Pfifferlinge mit Speck und Silberzwiebeln, Rosenkohl und Rotkraut; Spätzle	€ 13,80
1203	Geschnetzeltes "Hubertus" Wildgeschnetzeltes mit Sauerkirschen und Sultaninen an feiner Wildrahmsauce Apfelrotkraut und Preiselbeerbirne hausgemachte Spätzle	€ 14,50
1204	Rehschnitzel Vigneron mit flambierten Trauben Wildrahmsauce Pfifferlinggemüse, Rotkraut, Rosenkohl und Butterspätzle	€ 23,70
1205	Rehrücken Baden-Baden garniert mit Kastanientörtchen, Birnen, Ananas, Bananen und frischen Trauben Wildrahmsauce, Pilzgemüse Blaukraut und Rosenkohl Buchweizenspätzle	€ 32,50

Für Gemüsefans

900	Pastetchen mit Gemüseeinlage an legierter Gemüserahmsauce mit Kräutern garniert	€ 7,50
901	Edles Pilzragout mit Serviettenknödel u. Semmelbrösel	€ 8,20
902	Pilzpfanne an leichter Kräuterrahmsauce mit Rührei und Butternudeln	€ 9,20
902V	das gleiche Gericht als Vorspeise serviert	€ 6,20
903	Gefüllte Champignonköpfe auf Blattspinat mit Sauce Mouseline Schupfnudeln; geröstete Leinsamen	€ 12,20
903V	das gleiche Gericht als Vorspeise serviert	€ 7,80
904	Gemüsepaella Vegetaria Pilze vom Markt mit verschiedenem Gemüse und Sojasprossen an Safrannaturreis und Parmesan	€ 12,20
904V	das gleiche Gericht als Vorspeise serviert	€ 7,80
905	Gebratene Austernsaitlinge auf Blattspinat mit Parmesanbröseln, gerösteten Leinsamen und Sesam; Salzkartoffeln	€ 12,20
905V	das gleiche Gericht als Vorspeise serviert	€ 8,50
906	Gemüseteller umringt von gefüllten Schupfnudeln an leichter Kräuterhollandaise	€ 12,50
907	Gemüsecrêpes eigene Création Lauch, Sojasprossen, Champignons sautiert mit Sojasauce abgelöscht eingewickelt in Kräutercrêpes an Tomatensauce und mit Mozzarella überbacken	€ 13,00
907V	das gleiche Gericht als Vorspeise serviert	€ 8,20
908	Schlemmerteller Gemüse garnitur, Kartoffelkräpfen gefüllt mit Frischkäse, Grießnocken, Macairekartoffeln und Gemüserahmnudeln	€ 12,80
910	Alternativer Gemüseteller Zucchinischiffchen mit roten Linsen gefüllter Champignonkopf Rahmknoblauch, Tomate mit Selleriepürree, Blumenkohl mit Sauce Mornay, Gemüserahmsauce und Sesamnudeln	€ 14,60
911	Frische SPARGELCREATION von weißem und grünem Spargel mit verschiedenen Saucen und Kartoffeln (saisonbedingt)	
	mit einer Beilage nach Ihrer Wahl: RAUCHFLEISCH, SCHINKEN, KALBS- SCHNITZEL, BRIES, LACHS gebeizt oder gekocht, SCHWEINELENDCHEN	€ 21,00



DESSERTS

Einfach gute Nachspeisen

1300	Crème Caramel	€ 3,30
1301	Schwäbischer Käsekuchen (Quark-Rosinenkuchen) mit Sahnetupfer	€ 3,30
1302	Aprikosenkompott mit Vanillesauce	€ 3,30
1303	Pfirsichmoussecreme mit 1 Kugel Vanilleeis	€ 3,30
1304	Aprikosenmoussecreme mit 1 Kugel Walnußeis	€ 3,50
1305	Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen	€ 3,70
1306	2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Brombeeren heiße Schokoladensauce	€ 3,90
1307	Gäuzwetschgencoup mit Haselnußeis und Vanillesauce	€ 4,00
1308	Rote Grütze mit angeschlagener Sahne	€ 4,00
1309	Joghurtterrine mit Früchten auf Saucenspiegel, Sahnetupfer	€ 4,20
1310	Vanilleeistörtchen mit Frucht Salat	€ 4,20
1311	Ofenschlupfer mit Chaudesauce (Vanilleschaumcrème)	€ 4,20
1312	Haselnußparfait mit Sauerkirschen und Sahnetupfer	€ 4,50
1313	Frischer Frucht Salat	€ 4,50
1314	Kokosnußtraum (Vanilleeis mit Kokosnußraspeln) mit Schwarzwälder Sauerkirschen	€ 4,50
1315	Chiquita Coup Haselnußeis mit Bananen, Eierlikör und Schokoladensauce	€ 4,80
1316	Frische Ananasscheibe mit Schwarzwälder Kirsch parfümiert garniert mit Vanilleeis Sahne und Waffeldecor	€ 4,80
1317	Walnußeis mit Eierlikör Sahnetupfer	€ 4,80

Klassiker

1330	Gemischtes Eis mit Sahnetupfer 2 Kugeln nach Wahl	€ 3,50
1331	Kleiner Coup Danmark 2 Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce	€ 3,80
1332	Pfirsich Melba 1 Kugel Vanilleeis mit Pfirsichkompott und Himbeersauce Sahnetupfer und Mandelsplittern	€ 3,80
1333	Birne Helene 1 Kugel Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Birnenkompott, Sahnetupfer	€ 3,80
1334	Bananencoup Royal 2 Kugeln Vanilleeis mit frischer Banane, heißer Schokoladensauce Mandelsplittern und Schlagsahne	€ 4,50
1335	Halbgefrorenes Grand Marnier mit Sahne und Orangenscheiben	€ 4,40
1336	Vanilleeis (2 Kugeln) mit heißen Himbeeren und Schlagsahne	€ 4,20
1337	Marinierte Orangenscheiben mit Honig und Zimt 1 Kugel Vanilleeis, Schlagsahne	€ 4,00
1338	Rotweibirne mit 2 Kugeln Vanilleeis	€ 4,00
1339	Frischer Apfelsalat mit Nüssen, Ahornsirup und Waldhonig, 1 Kugel Vanilleeis, Sahnetupfer	€ 4,00
1340	Kleiner Nordpolcoup 2 Kugeln Zitroneneis mit Grapefruit und Blue Curaçao	€ 4,00
1341	Zitronencoup Moskovskaya mit Wodka parfümiert	€ 4,30
1342	Coup Romanoff (nach Saison) frische Erdbeeren mit Vanille- und Erdbeereis, Schlagsahne und Erdbeersauce, geröstete Mandelsplitter	€ 4,80

siehe auch letzte Seite !

1357	Irischer Traum Walnußeis mit Baileys Irish Cream Schlagsahne	€ 4,50	1380	Crêpe an Beerensauce mit Rahmvanilleeis und Schlagsahne	€ 5,30
1358	Dessert Duo Mousse au chocolat und Walnußeis mit Eierlikör	€ 5,00	1382	Flambierte Trauben mit Vanilleeis Schlagsahne <i>(nach Saison)</i>	€ 5,90
1359	Coup Maison Frischer Fruchtsalat mit Eis nach Ihrer Wahl <i>(2 Kugeln)</i>	€ 5,00	1383	Mousse Trio Mango-, weißes und braunes Mousse mit Früchtégarnitur	€ 6,70
1360	Panna Cotta mit Waldbeerenkompott und Sahnetupfer	€ 5,00	1384	Crêpes à l'Orange mit Vanilleeis und Orangenspalten	€ 6,40
1361	Dattel-Feigen-Nuss-Honigparfait garniert mit frischen Feigen und Orangenfilets <i>(nach Saison)</i>	€ 5,00	1385	Omelette Surprise	€ 7,70
1362	Dessertvariation Klein&Fein 6 verschiedene kleine Produkte	€ 4,30	1386	GEMISCHTES EIS im EISPOKAL mit Kompottfrüchten und Saucen <i>(Buffet)</i>	€ 6,70
Weitere süße Verführungen			1387	SCHOKOLADENBRUNNEN mit Früchten und frischen Waffeln	€ 7,50
1365	Zwetschgen-Feigenterrine mit Nüssen und Vanilleeis; Schlagsahne	€ 4,20	1388	Dessertteller ART DES HAUSES	€ 7,90
1366	Kirscheisbömble mit heißen Schattenmorellen; Schlagsahne	€ 4,20	1389	DESSERTBÜFFET mit diversen Eissorten im Pokal, Pâtisserie Pralinen, Panna Cotta, Mousse au chocolat, Crème Caramel, frischer Fruchtsalat, Campariterrine, rote Grütze, Joghurtterrine, Sauerkirschenkompott, Crème Brûlée, Charlotte Royal, kleine Gugelhupf, 3 Fruchtsaucen, Waffeln, div. Nüsse, Schlagsahne	€ 10,50
1367	Coup Suchard Halbgefrorenes mit heißer Schokoladensauce, Schlagsahne und Eierlikör	€ 4,20	Mitternachtsimbiss		
1368	Apfelküchle mit Vanilleeis Schlagsahne und Zimtzucker	€ 4,70	1390	Mönchskopfkäse mit Kresse, Radieschen und Baguette	€ 4,00
1369	Coup Barbados mit frischer Ananas, Kaiserkirschen, Walnußeis, Amaretto, Caramelsauce, Sahnetupfer	€ 4,70	1391	Kleiner Käseteller mit 3 Sorten Käse Kresse, Radieschen, Baguette	€ 4,70
1370	Zimtmousse mit Zwetschgenkompott	€ 4,50	1392	KÄSEBÜFFET diverse Käsesorten mit Trauben, Radieschen, Silberzwiebeln, Butter Gurken, Baguette, Vollkornbrot	ca. € 6,80
1371	Mousse au chocolat <i>hausgemacht</i> mit Schlagsahne	€ 4,50	1393	Quiche Lorraine <i>(Käsekuchen mit Speck und Zwiebeln)</i>	€ 4,20
1372	Mousse Duo weißes und braunes Mousse Früchtégarnitur und Sahne	€ 5,20	1394	Gulaschsuppe	€ 4,50
1373	Weißes Mousse au chocolat exotische Früchtégarnitur	€ 5,20	1395	Zwiebelsuppe <i>mit Brotcroûtons und Käse</i>	€ 4,20
1374	Kürbiskerncrêpes mit Walnußeis und Ahornsirup	€ 5,20	1396	Gebundene Ochschwanzsuppe	€ 4,20
1375	Leichte Naturjoghurtterrine garniert mit Eiscanapées und Sauerkirschkompott	€ 4,50	1397	Linsensuppe mit Wursträdle <i>und Brot</i>	€ 4,00
1376	Blütenhonigparfait im Krokantmantel auf Erdbeersauce und Eispraline	€ 4,80	1398	Kartoffel-Lauchsuppe <i>mit Speck und Croûtons</i>	€ 4,20
			1399	Mitternachtsplatte Käseauswahl, Rauchfleisch, Coppa Salami und Räucherwürstle diverse Brötchen und Baguette	€ 8,50