

# Menüvorschläge für Gesellschaften ab 10 Personen

Saal bis 48 Personen;

<p><b>Menu 1 / Fr. 35.50</b></p> <p>Tomatencrèmesuppe</p> <p>Gemischter Salat</p> <p><b>Schweinsgeschnetztes „Riz Casimir“ Currysauce</b> Trockenreis</p> <p>Gemischte Glace mit Rahm</p>	<p><b>Menu 2 / Fr. 38.50</b></p> <p>Bouillon mit Fideli</p> <p>Gemischter Salat</p> <p><b>Schweinsschnitzel paniert</b> Pommes-frites Gemüse</p> <p>Coupe Danemark</p>	<p><b>Menu 3 / Fr. 38.50</b></p> <p>Bouillon mit Gemüse</p> <p>Gemischter Salat</p> <p><b>Schweinsgeschnetztes nach „Zürcherart“</b> Trockenreis</p> <p>Caramelköpfler mit Rahm</p>
<p><b>Menu 4 / Fr. 42.50</b></p> <p>Spargelcrème-Suppe</p> <p>Gemischter Salat</p> <p><b>Schweins-Cordon-bleu</b> Pommes-frites Gemüse</p> <p>Cassata mit Rahm</p>	<p><b>Menu 5 / Fr. 39.50</b></p> <p>Bouillon mit Flädli</p> <p>Gemischter Salat</p> <p><b>Schweinsrahmschnitzel</b> Nudeln Gemüse</p> <p>Coupe Maison</p>	<p><b>Menu 6 / Fr. 39.50</b></p> <p>Crèmesuppe</p> <p>Gemischter Salat</p> <p><b>Piccata „milanaise“</b> Risotto mit Safran Gemüse</p> <p>Coupe Dänemark</p>
<p><b>Menu 7 / Fr. 39.50</b></p> <p>Bouillon mit Eierfäden</p> <p>Gemischter Salat</p> <p><b>Schweinskarree- oder Schwedenbraten</b> Kartoffelstock Gemüse</p> <p>Caramelköpfler mit Rahm</p>	<p><b>Menu 8 / Fr. 45.50</b></p> <p>Gemüsecrèmesuppe</p> <p>Gemischter Salat</p> <p><b>Schweinsfiletmedaillon an Cognacrahmsauce</b> Kroketten Gemüse</p> <p>Birnensorbet mit Williams</p>	<p><b>Menu 9 / Fr. 42.50</b></p> <p>Bouillon mit Flädli</p> <p>Gemischter Salat</p> <p><b>Schweins-Steak mit Pilzrahmsauce</b> Pommes dauphine Gemüse</p> <p>Zwetschgenorbet mit Vielle prune</p>