

Menuvorschläge Restaurant Goldige Öpfel

Herzlichen Dank, dass wir Ihnen unsere Menuvorschläge unterbreiten dürfen!

Die Menuvorschläge sind für Anlässe ab 12 Personen ausgearbeitet. Bitte beachten Sie, dass Sie sich für ein Menu entscheiden, ausser natürlich ein zusätzliches fleischloses Menu.

Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, uns bis 10 Tage vor dem Anlass Ihre Menuauswahl und Anzahl Personen bekannt zu geben.

Oeffnungszeiten:

Montag bis Freitag von 06.00 bis 22.00 Uhr
Samstag und Sonntag geschlossen

Bei Anlässen verwöhnen wir Sie gerne bis 24.00 Uhr.
Samstag und Sonntag öffnen wir gerne ab 20 Personen für Sie.

Bei Fragen oder Wünsche für Ihren Anlass, die Menuzusammenstellung oder Ihren individuellen Wünsche stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Wir freuen uns auf Sie!

Bernadette Klauenbösch
Direktorin

Thomas Meier
Küchenchef

MENU VORSCHLÄGE RESTAURANT GOLDIGE ÖPFEL

Suppen

Bouillon mit Einlage Fr. 5.00

Tagessuppe Fr. 5.00

Consommé mit Sherry
und kleinem Gemüse Fr. 8.50

Pikante Kürbissuppe mit
Kokosmilch und Zitronengras Fr. 9.00

Suppe von zweierlei Spargeln
mit gebratener Crevette Fr. 10.00

Hauptgang

Schweinsgeschnetztes an
Champignonrahmsauce
Reis Fr. 18.00

Schweinsrahmschnitzel mit
Pilzen
Nudeln Fr. 18.00

Pouletgeschnetztes mit
Currysauce, frischer Ananas
Reis Fr. 18.50

Gebratenes Pouletbrüstli an
Balsamicosauce
Risotto
Gemüse garnitur Fr. 18.50

Schweinssteak mit
Kräuterbutter
Nudeln
Gemüse garnitur Fr. 23.00

Vorspeisen

Blattsalat mit Croutons Fr. 5.00

Gemischter Menusalat Fr. 5.50

Nüsslisalat mit gebratenen
Pilzen und Speck Fr. 12.00

Kaninchenterrine mit
kleinem Kräutersalat Fr. 15.00

Spargelsalat mit
Riesencrevetten Fr. 17.50

Kurz gebratener Thunfisch
mit Avocadotartar Fr. 18.00

Vegi

Vegischnitzel (Quorn) an
Pilzrahmsauce
Reis Fr. 18.00

Gemüsecurry im
Reisring mit
Früchten Fr. 18.00

Pastateller
3 Sorten, 3 Saucen und
Parmesan Fr. 18.00

Gemüseburger mit
Tartarsauce
Nudeln
Gemüse garnitur Fr. 18.50

Schweinscordon bleu
Pommes frites
Rübligemüse Fr. 23.00

Rindsragout an
Paprikarahmsauce
Hausgemachte Spätzli Fr. 20.00

Schweinsfiletmédallions an
Morchelsauce
Rübligemüse mit kleinen Zwiebeln
Butternudeln Fr. 29.00

Gebratene Entenbrust mit
Rotweinschalotten und
grünen Oliven
Polenta Fr. 30.00

Lammrücken mit Zitronen
und feinen Gewürzen
Grünen Bohnen
und kleine Kartoffeln Fr. 35.00

Entrecôte am Stück gebraten
mit Rotweinsauce
Blattspinat
Kartoffelgratin Fr. 38.00

Kalbscarrébraten mit
Grünem Spargel
Erbsen und Kartoffeln Fr. 42.00

Dessert

kleiner Quarkpudding mit
marinierten Erdbeeren Fr. 9.00

Vermicelles mit Meringerahm
und kaltgerührten Preiselbeeren Fr. 9.00

Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit Orangen-Kumquat-Salat Fr. 10.00

Eiscaramel mit Rahm Fr. 5.50

1 Kugel Apfelsorbet mit
Einem Schuss Apfelwein Fr. 4.00

oder Menu nach Ihrem Wunsch!