

Gruppenkarte

Galerie am See

bar cafe gelateria restaurant



Menuvorschläge „Galerie am See“

Vorspeise und Dessert bitte einheitlich wählen.
Pro Hauptgang müssen mindestens 10 einheitliche Gerichte bestellt werden.

Diese Menüvorschläge sind ausgearbeitet für Gruppen ab 20 Personen.

| | | |
|---------------|---|-------|
| Suppen | Hausgemachte Kraftbrühe mit: | 9.50 |
| | - Flädli - Gemüse Julienne (Gemüsestreifen) | |
| | Hausgemachte Cremesuppen: | 9.50 |
| | - Gemüsecremesuppe - Tomatencremesuppe - Karotten-Ingwer-Orangen Suppe - Weissweincremesuppe | |
| | Rassige, grüne Thaicurrysuppe mit Crevettenspiesschen | 15.00 |
| Salate | Grüne Salatschüssel | 8.50 |
| | Gemischte Salatschüssel | 11.50 |
| | Nüsslisalat „Mimosa“ mit knusprig gebratenem Speck und Ei | 14.50 |
| | Fruchtiger Haussalat | 14.50 |
| | Lollo Ruccola Eisberg Radieschen Mango Erdbeer Melone Himbeer Dressing | |
| | Büffel Burrata | 18.50 |
| | Tomaten Basilikumpesto Balsamico Olivenöl | |

| | | |
|-------------------------|--|-------|
| Kalte Vorspeisen | Tatar vom Rindsfilet Kapernäpfel Zwiebelringe Toastbrot Butter | 25.00 |
| | Bruschetta Olivenbrot Tomaten Basilikum Oliven | 13.00 |
| Warme Vorspeisen | Gefüllte Riesenchampignons Frischkäsefüllung Mango Chutney bunter Blattsalat | 18.50 |
| | Capuns dalla tatta Mangold Milch-Bouillonsauce Trockenfleisch | 18.50 |
| Fisch | Norwegisches Lachsfilet mit Zitronengrassauce Babykartoffeln Junglauch Cherrytomaten | 37.00 |
| | Zanderfilet gebraten an Weissweinsauce Reis Blattspinat | 38.50 |
| | Egli-Knusperli im Bierteig Pommes Frites Tartarsauce Haussauce | 31.50 |
| Schwein | Cordon - Bleu vom Säuli Pommes Frites Vorderschinken Old swiss Käse Grillgemüse | 37.50 |
| | Schweinssteak vom Grill an Senfrahmsauce Tagliatelle Grillgemüse | 38.00 |
| | Schweinsschnitzel vom Grill an Championrahmsauce Tagliatelle Grillgemüse | 32.50 |
| | Panierte Schweinsschnitzel Pommes Frites Grillgemüse | 28.00 |
| Poulet | Riz Casimir (Poulet) an rassisger Currysauce Reis Früchtegarnitur | 34.00 |
| | Gefüllte Pouletbrust mit Kräuter-Frischkäse Rosmarinkartoffeln Grillgemüse Brauner Jus | 37.00 |

| | | |
|---|--|-------|
| Kalb | Kalbscarrée am Stück gebraten an Morchelrahmsauce Kartoffelstock Grillgemüse | 49.50 |
| | Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmsauce Rösti gedünstete Pilze Grillgemüse | 46.00 |
| | Kalbskotelett senfmariniert Kräuterrisotto Grillgemüse | 47.00 |
| Rind | Brasato al Barolo Rindsschmorbraten Röstikroketten Rotweinsauce Grillgemüse | 41.50 |
| | Rindsfilet vom Grill mit Rosmarinjus Röstikroketten Grillgemüse | 58.00 |
| | Rindsgulasch nach Grossmutter's Art Spätzli Grillgemüse | 38.50 |
| Vegetarisch | Kräuter-Risotto Risotto Kräuterpesto Parmesan Gemüsechips | 27.50 |
| | Vegi-Burger Gemüsepatty Tomaten Peperoni Zwiebeln Essiggurke Old-Swiss Käse Cocktailsauce Pommes Frites | 25.50 |
| Vegan | Mildes rotes Curry Jasminreis Kefen Peperoni Zucchini Ingwer | 27.00 |
| Fitnesssteller bunt garniert | Schweinsschnitzel mit Kräuterbutter | 28.00 |
| | Paniertes Schweinsschnitzel | 28.00 |
| | Cordon Bleu vom Säuli, Vorderschinken und Alpkäse | 37.50 |
| | Gefüllte Pouletbrust mit Kräuter-Frischkäse | 37.00 |
| | Egli-Knusperli im Bierteig | 31.50 |
| | Wir empfehlen dazu Pommes Frites auf die Tische Preis pro Schale Pommes Frites | 9.00 |

| | | |
|----------------|---|-------|
| Dessert | Caramelköpfl Früchtegarnitur Rahm | 9.50 |
| | Schokomousse Früchtegarnitur Rahm | 9.50 |
| | Frischer Fruchtsalat mit Rahm | 10.50 |
| | Frischer Fruchtsalat mit Vanilleeis | 12.50 |
| | Hausgemachtes Tiramisu Früchtegarnitur Rahm (ohne Ei) | 9.50 |
| | Hausgemachter Streuselkuchen Früchtegarnitur Rahm | 8.50 |
| | Apfelstrudel mit Vanillesauce Früchtegarnitur | 9.50 |

Sie können auch aus unserer reichhaltigen Coupe-Karte auswählen.

Die Preise der Menüs verstehen sich ab 20 Personen.
Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. 8.1% MwSt.