

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: - Flädli - Gemüse Julienne (Gemüsestreifen) | 9.50 |
|--------|--|------------------------|
| | Hausgemachte Cremesuppen: - Gemüsecremesuppe - Tomatencremesuppe - Karotten-Ingwer-Orangen Suppe - Weissweincremesuppe | 9.50 |
| | Rassige, grüne Thaicurrysuppe mit Crevettenspiesschen | 15.00 |
| | | |
| Salate | Grüne Salatschüssel | 8.50 11.50 |
| Salate | Grüne Salatschüssel Gemischte Salatschüssel Nüsslisalat "Mimosa" mit knusprig gebratenem Speck und Ei | 8.50 11.50 14.50 |
| Salate | Gemischte Salatschüssel | 11.50 |

| 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 Raclettekäse 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 rassiger 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 |
| | Kalbssteak Spargelrisotto Grillgemüse | 47.00 |
| Rind | Brasato al Barolo Rindsschmorbraten Röstikroketten Rotweinsauce Grillgemüse | 41.50 |
| | Rindsfilet vom Grill mit Rosmarinjus Röstikroketten Grillgemüse | 58.00 |
| | Rindsgulasch nach Grossmutters Art Spätzli Grillgemüse | 38.50 |
| Vegetarisch | Spargelrisotto Risotto Spargel Parmesan | 27.50 |
| | Vegi-Burger Gemüsepatty Tomaten Peperoni Zwiebeln Essiggurke Raclettekäse Cocktailsauce Pommes Frites | 25.50 |
| Vegan | Mildes rotes Curry Jasminreis Kefen Peperoni Zucchini Ingwer | 27.00 |
| Fitnessteller bunt garniert | Schweinsschnitzel mit Kräuterbutter Paniertes Schweinsschnitzel Cordon Bleu vom Säuli, Vorderschinken und Alpkäse Gefüllte Pouletbrust mit Kräuter-Frischkäse Egli-Knusperli im Bierteig | 28.00 28.00 37.50 37.00 31.50 |
| | Wir empfehlen dazu Pommes Frites auf die Tische Preis pro Schale Pommes Frites | 9.00 |

| Dessert | Caramelköpfli Früchtegarnitur Rahm | 9.50 |
|---------|--|----------------|
| | Schokomousse Früchtegarnitur Rahm | 9.50 |
| | Frischer Fruchtsalat mit Rahm Frischer Fruchtsalat mit Vanilleeis | 10.50 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.