



BANKETT – VORSCHLÄGE

Sehr geehrter Gast

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein Essen in unserem Restaurant interessieren. Auf den nächsten Seiten finden Sie verschiedene Menuvorschläge. Selbstverständlich stellen wir für Sie auch gerne ein Menu nach Ihren Wünschen und Vorstellungen zusammen. Für Kinder servieren wir auch Kinderteller.

Nachstehend finden Sie noch einige wichtige Hinweise:

1. Den **Aperitif** für Ihren Anlass servieren wir bei schönem Wetter auch gerne in unserem idyllischen Garten.
2. An der **gleichen Tafel** kann man nur ein Menu servieren. Vegetarier haben selbstverständlich ihren vegetarischen Gang.
3. Wir bitten Sie, die **Menubestellung** bis spätestens 7 Tage vor dem Anlass bekannt zu geben.
4. **Wein:** Welche Weine passen zu welchem Menu? Verlangen Sie unsere Weinkarte. Wir beraten Sie gerne.
5. **Abmeldung:** Bitte melden Sie uns Änderungen der gemeldeten Gästezahl bis 24 Stunden vor dem Anlass. Die gemeldete Anzahl ist verbindlich für die Rechnungsstellung.
6. **Blumen:** Blumen als Tischdekoration sind in unseren Preisen inbegriffen. Spezielle Blumenarrangements besorgen wir Ihnen gerne bei unserem Gärtner. Verrechnung separat zum Selbstkostenpreis.
7. **Dessertbuffets:** Für spezielle Anlässe wie Hochzeiten etc. stellen wir Ihnen gerne ein Dessertbuffet oder Mitternachtsbuffet zusammen.
8. **Verlängerung:** Wir besorgen für Sie gerne die Bewilligung. Die Polizeistunde kann bis 02.00 Uhr verlängert werden. Kosten Fr. 200.-- + Fr. 15.-- Gebühr.

APERITIF

Bei schönem Wetter servieren wir Ihnen den Aperitif gerne in unserem idyllischen Garten. Ein Glas Champagner, Prosecco oder leichten Weisswein geben Ihrem Anlass von Anfang an Schwung und Stimmung.

Aperitif Zutaten:

Chäs-Chüechli	pro Stück	Fr. 3.20
Mini-Käseküchlein	pro Stück	Fr. 1.20
Mini-Schinkengipfeli	pro Stück	Fr. 2.20
Mini-Canapés	pro Stück	Fr. 1.50

Chips, Nüssli, Salzstengeli nach Aufwand

VORSPEISEN

Melone mit Bündner-Rohschinken (nach Saison)	Fr. 11.--
Terrine mit Bauernbrot und Butter	Fr. 10.--
Hauspastete garniert	Fr. 10.--
Kleiner Mostbröckli-Teller	Fr. 10.--
Kleiner Schinkenspeck-Teller	Fr. 9.--
Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	Fr. 15.--
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum	Fr. 12.--
Blätterteigpastetchen mit Kalbfleischfüllung	Fr. 10.50
Tortellini mit Fleischfüllung, an feiner Rahmsauce	Fr. 10.--
Frische Spargeln (nach Saison)	

HAUPTSPEISEN

Zu unseren Menus servieren wir Ihnen eine Beilage nach Ihrer Wahl.
Zweite Beilage + Fr. 2.-- pro Person.

Beilagen: Pommes frites, Kartoffelkroketten, Butternüdeli, Trockenreis,
Kartoffelstock, Spätzli

-
1. Kraftbrühe mit Einlage
Gemischter Salat
Schweinsbraten
Gemüse garnitur Fr. 42.--
 - a) Kalbsbraten Fr. 48.--
 - b) Schweins- und Kalbsbraten gemischt Fr. 46.--
 - c) Rindsschmorbraten Fr. 46.--

 2. Kraftbrühe mit Einlage
Gemischter Salat
Schweinsfilet-Medaillons
Sauce Béarnaise
Gemüse garnitur Fr. 48.--
 - a) Schweinsfilet im Blätterteig
Gemüse garnitur Fr. 46.--

 3. Kraftbrühe mit Einlage
Gemischter Salat
Kalbssteak an Morchel-Rahmsauce
Gemüse garnitur Fr. 55.--

REST. ZUM WEISSEN KREUZ NIEDERWENINGEN

4. Kraftbrühe mit Einlage
Gemischter Salat
Schweins-Rahmschnitzel mit Champignonsauce
Gemüse garnitur Fr. 41.--
- a) Kalbs-Rahmschnitzel Fr. 48.--
- *****
5. Kraftbrühe mit Einlage
Gemischter Salat
Schweins-Cordon bleu
Gemüse garnitur Fr. 42.--
- a) Kalbs-Cordon bleu Fr. 48.--
- *****
6. Kraftbrühe mit Einlage
Nüsslisalat „Mimosa“
Entrecôte Sauce „Café de Paris“
Gemüse garnitur Fr. 52.--
- *****
7. Kraftbrühe mit Einlage
Gemischter Salat
Schweinssteak mit Kräuterbutter
Gemüse garnitur Fr. 40.--
- *****

REST. ZUM WEISSEN KREUZ NIEDERWENINGEN

8. Kraftbrühe mit Einlage
Gemischter italienischer Salat
Osso bucco (Kalbshaxe)
Risotto mit Steinpilzen oder breite Nudeln
Gemüse garnitur Fr. 38.--

9. Kraftbrühe mit Einlage
Gemischter Salat
Kaninchenrückenfilet an rassisger Senf-Rahmsauce
Gemüse garnitur Fr. 43.--

10. Kraftbrühe mit Einlage
Gemischter Salat
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“
(an Rahmsauce mit Champignons)
Butternüdeli
Gemüse garnitur Fr. 42.--

11. Kraftbrühe mit Einlage
Nüsslisalat „Mimosa“
Les trois filets mit drei verschiedenen Saucen
und zwei Beilagen
Gemüse garnitur Fr. 65.--

GOURMET - MENU

Geräuchertes Forellenfilet
mit Meerrettichschaum

Kraftbrühe mit Sherry

Nüsslisalat „Mimosa“

Kalbsfilet im Ofen gebraten
Cognac- oder Zitronen-Rahmsauce
Wildreis
Gemüse garnitur

Sorbetteller garniert
mit frischen Früchten

Fr. 80.--

REST. ZUM WEISSEN KREUZ NIEDERWENINGEN

B U F F E T

(ab 30 Personen)

Suppe:	Kraftbrühe mit Einlage (wird am Tisch serviert)
Kalte Speisen:	Rohschinken (in Saison mit Melonenschnitzen) Schinkenspeck Bündnerfleisch Burespeck Salami Schinken Kalbfleischwurst Terrine Pastete
Salate:	Verschiedene Salate (mind. 10) nach Saison
Brot:	Brotkorb mit verschiedenen Broten und Butter
Warme Speisen:	Schweinsbraten St. Galler Ringbratwurst Schweins-Geschnetzeltes an Rahmsauce Kartoffelgratin Eierspätzli Grüne Bohnen Gedämpfte Tomaten
Desserts:	Reich garnierte Käseplatte Frischer Fruchtsalat Hausgemachte Caramelköpfl Glacé Fruchtkorb mit verschiedenen Früchten Hausgemachte Bretzel Evtl. Torte
Preis:	Fr. 55.-- pro Person Fr. 60.-- pro Person mit Kalbs- oder Rindsbraten Fr. 70.-- pro Person mit Kalbs- oder Rindsbraten, Lachs und geräuchten Forellen

DESSERT

Eine Auswahl von Desserts:

Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 9.50
Frischer Fruchtsalat mit Glacé oder Sorbet	Fr. 10.50
Frische hausgemachte Caramelköpfl	Fr. 6.50
Frische Schwarzwäldertorte	Fr. 5.80
Vacherin-Eistorte pro Person	Fr. 9.--
Hochzeitstorte pro Person	Fr. 12.--
Mousse au chocolat mit Rahm	Fr. 8.50
Dessert-Käseteller	Fr. 12.--
Dessertbuffets	Fr. 12.-- bis Fr.15.--

Weitere Desserts finden Sie in unserer Dessertkarte