

## Klassen-Treffen Gasthof zum Schützen

### Menu

Melonen-Salpicon mit Bündner Trockenfleisch  
**oder**

Geräuchertes Forellenfilet auf Kressebeet  
mit Preiselbeer-Meerrettichschaum

**oder**

Rauchlachsrose auf Frischkäseterrine

\* \* \*

Luftige Rüblicremesuppe leicht mit Curry gewürzt  
mit Balsamico-Rahmhaube

**oder**

Gemüsekraftbrühe mit Grossmutter's Flädli

\* \* \*

Zarte Salatherzen an Radiesli- Regenbogenvinaigrette

\* \* \*

Saftiger Schweinskronenbraten mit Rosmarinjus  
Kartoffelstock-Bergli und buntes Gemüse-Allerlei

**oder**

Roastbeef vom Schweizer Rind  
mit Bearnaise-Sauce

Pommes Frites, Nudeln und Gemüsebouquet

**oder**

Kalbsschnitzel an Morchelrahmsauce  
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

**oder**

Zanderfilets gebraten auf Safransauce  
Kartoffel-Gemüseallerlei

\* \* \*

Ananasschiffchen mit Minze und Zitroneneis

**oder**

Feines Waldhonigmousse mit marinierten Erdbeeren

**oder**

Birnen-Schokoladenterrine mit Greyerzer Doppelrahm

### Vegimenu

Bunter Gemüseteller mit Krokette  
dazu Pilzragout und gefüllter Pfirsich



## Preise

Roastbeef	Fr. 72.00
Kalbsschnitzel	Fr. 65.00
Schweinskronenbraten	Fr. 55.00
Zander	Fr. 60.00
Vegi	Fr. 50.00

ohne Vorspeise	reduziert sich der Menupreis um Fr. 7.50 / Person
ohne Suppe	reduziert sich der Menupreis um Fr. 5.00 / Person
ohne Dessert	reduziert sich der Menupreis um Fr. 7.50 / Person

## Im Preis inbegriffen

Speisen, Gläser, Service, Besteck, Saalmiete, Tischtücher, Geschirr und Servietten

## Diverses

- Wir bitten Sie, sich für die ganze Gesellschaft auf ein Menu festzulegen.
- Bitte melden Sie die genaue Personenzahl bis 2 Tage vor Anlass. Diese wird mindestens verrechnet.
- Durch frühzeitiges Erscheinen (vor 12.00 Uhr) erleichtern Sie die Aufgaben für Küche und Service erheblich.
- Kinder 1-3 Jahren gratis, 4-13 Jahren 40 %, ab 14 Jahren 100 %

Für Fragen und Wünsche stehen wir Ihnen jederzeit gerne persönlich zur Verfügung.

