



DIE BEIZ MIT DRIVE

## Menüvorschläge Advent 2024

Du möchtest mit deinem Team bei einem feinen Essen zusammensitzen und einen schönen Abend geniessen?

Dann haben wir ein paar kulinarische Highlights für dich und dein Team zusammengestellt. Unsere Lokalität bietet Platz für 45 Personen. Wir freuen uns euch bei uns begrüßen zu dürfen.

### Salate

Blattsalat an Orangendressing mit Speck und Lebkuchencroutons	CHF 16.00
Nüsslisalat mit Ei und Knoblibrot	CHF 14.00
Weisskohlsalat mit Rohess-Speck	CHF 16.00

### Vorspeisen

Blumenkohlmousse dazu Blattsalat an Orangendressing	CHF 18.50
Hausgemachte Terrine dazu Blattsalat	CHF 22.00
Braten Carpaccio mit Thonsauce dazu Zwiebeln und Kapern	CHF 20.00

### Suppen

Kürbiscremesuppe mit Rahmhaube	CHF 9.50
Rotkohlsuppe mit Rahmhaube	CHF 9.50
Französische Zwiebelsuppe	CHF 9.50

## Fleisch

### Poulet

Maispoulardenbrust aus dem Alpstein gefüllt mit Kräuterfrischkäse  
CHF 36.00

### Schwein

Schweinshalsbraten an Rotweinsauce	CHF 34.00
Hackbraten an Rotweinsauce	CHF 29.00
Schweinskotlett am Stück gebraten an Morchelrahmsauce	CHF 39.00

### Kalb

Kalbshalsschulterbraten gebeizt mit Buttermilch serviert an seinem Jus	CHF 38.00
Kalbsragout an Papikarahmsauce und Sauerrahm	CHF 39.00

### Rind

Suure Mocke Rindsschulterbraten eingelegt in Rotwein serviert mit seinem Jus	CHF 38.00
---------------------------------------------------------------------------------	-----------

Alle Preise beinhalten eine Beilage und saisonales Mischgemüse

## Beilagen

Reis, Nudeln, Kroketten, Kartoffelstock, Knöpfli, Kartoffelgratin,  
Serviettenknödel, Pommes

## Dessert

Brönnti Creme	CHF 9.50
Marronimousse	CHF 12.00
Karamel- Rosmarin- Parfait	CHF 12.00
Brownie ohne Mehl mit Fior di Latte Eis	CHF 10.00
Orangen Tiramisu	CHF 10.00

Alle Desserts werden mit Rahm und Früchten der Saison ausgarniert.

Für dich und deine Gäste ist nichts dabei ? Wir können auch gerne individuell ein Menü mit dir zusammenstellen.

Alle Preise inkl. Mwst, Gedeck und Service.

Vegetarische Gerichte nach individueller Absprache.  
Allergiker werden bei der definitiven Menübestellung angegeben.

Die gemeldete Gästeanzahl wird 48 Stunden vor dem Anlass verbindlich.