

M E N U V O R S C H L A E G E 2 0 1 1 / Propositions de menus 2011 (ab 10 Pers/dès 10 pers.)

Menu A à Fr. 55.50	Salat vom Buffet	Kraftbrühe mit Gemüsejulienne	1. Service: Egli Frits, Tartaresauce, Gemüse, Kartoffeln 2. Service: Egli meunière, Gemüse und Reis	Coupe Maison
	<i>buffet de salades</i>	<i>consommé de légumes</i>	<i>1er service: les filets de perches frits</i> <i>2ième service: les filets de perches meunière</i>	<i>coupe maison</i>
Menu B à Fr. 55.50	Salat vom Buffet	Gemüsecremesuppe „Engelberg“	1. Service: Felchen-Filet vom Bielersee, Dillrahmsauce, Reis 2. Service: Egli meunière, Kapern, Gemüse, Kartoffeln	Cassata mit Rahm
	<i>buffet de salades</i>	<i>crème de légumes,</i> <i>« Engelberg »</i>	<i>1er service: les filets de féras „du Lac“, sauce au vin blanc</i> <i>2ème service: les filets de perches meunière</i>	<i>cassata à la crème</i>
Menu C à Fr. 38.50	Salat vom Buffet	Lauchrèmesuppe	Poulet-Brüstli gratiniert mit Kräuterbutter, Gemüse, Pommes-Frites	Coupe Dänemark
	<i>buffet de salades</i>	<i>potage de poireaux</i>	<i>le poitrine de poulet, Café de Paris, légumes, pommes frites</i>	<i>coupe Danmark</i>
Menu D à Fr. 36.50	Salat vom Buffet	Gemüsecrèmesuppe	Schweinsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce, Früchtgarnitur, Nüdeli	Coupe Hot Berry
	<i>buffet de salades</i>	<i>potage aux légumes</i>	<i>l'émincé de porc, sauce aux champignons, fruits,</i> <i>nouilles au beurre</i>	<i>coupe Hot Berry</i>
Menu E à Fr. 48.50	Egli Filets „frits“	Curry-Zitronengras- Suppe	Schweinsbraten „au Romarin“, Gemüse-Bouquet mit Bratkartoffeln	Ananas mit Kirsch
	<i>filets de perches frits</i>	<i>crème citronnelle au curry</i>	<i>rôti de porc „au romarin“, légumes, pommes de terre sautées</i>	<i>ananas au kirsch</i>
Menu F à Fr. 41.50	Salat vom Buffet---		„Suure Mocké“, Rotkraut, Rosenkohl, Kartoffelstock	Meringue mit Glace
	<i>buffet de salades</i>		<i>rôti de boeuf braisé (daube), choux rouges, choux- bruxelles,</i> <i>pommes purées</i>	<i>meringues glacées</i>

Menu G à Fr. 56.50	Salat vom Buffet	Fideli-Suppe	Schweinsfilets-Médailles, Morchelsauce, Früchtegarnitur Butternüdeli	Hot Berry
	<i>buffet de salades</i>	<i>consommé</i>	<i>le filet de porc, sauce aux morilles, fruits, nouilles au beurre</i>	<i>hot berry</i>
Menu H à Fr. 41.50	---	Fleischnuppe	„Bärner Platte“ mit Suurchabis oder Bohnen, Siedfleisch, Speck, Wurst, Rippli und Wienerli, Salzkartoffeln	Meringue mit Glace
		<i>bouillon de viande</i>	<i>plat bernois, choucroute ou haricots, cinq sortes de viandes</i>	<i>meringues glacées</i>
Menu I à Fr. 40.--	---	Rüebli-Ingwer-Suppe	Rahmschnitzel (Schwein), Früchtegarnitur, Nüdeli	Coupe Dänemark
		<i>crème de carottes- et gingembre</i>	<i>escalope à la crème (porc), fruits et nouilles</i>	<i>coupe „Danmark“</i>
Menu K à Fr. 39.50	Salat vom Buffet	Tomatensuppe	Schweinschnitzel „Saltimbocca“, Risotto	Emmentaler«Gschlabber»
	<i>buffet de salades</i>	<i>potage de tomates</i>	<i>„Saltimbocca“ (porc), risotto</i>	<i>spécialité d'emmental</i>
Menu L à Fr. 36.50	Salat vom Buffet	Spinatsuppe	Piccata „Milanaise“ (Schwein), Spaghetti Napoli	Dessert hausgemacht
	<i>buffet de salades</i>	<i>potage d'épinards</i>	<i>piccata „Milanaise“ (porc), spaghetti Napoli</i>	<i>dessert maison</i>
Menu M à Fr. 33.--	Salat vom Buffet	Gemüsecrèmesuppe	Schweinsbratwurst, Zwiebelsauce, Hörnli	Coupe Raisin
	<i>buffet de salades</i>	<i>potage de légumes</i>	<i>saucisse à rôtir, sauce à l'oignon, cornes au beurre</i>	<i>coupe raisin</i>
Menu N à Fr. 39.50		Spargelcrèmesuppe	Beinschinken „Sauce Madère“ grüne Bohnen, Kartoffelgratin	Cassata Maraschino
		<i>crème d'asperge</i>	<i>jambon à l'os, sauce Madère, haricots verts, gratin de pommes de terre</i>	<i>cassata Maraschino</i>

Menu O à Fr. 69.50	Egli meunière	Consommé mit Gemüsejulienne	Rinds-Filet und Lamm-Kotelettes Gemüse-Beilagen, Röstikroketten	Dessert hausgemacht
	<i>filets de perches meunière</i>	<i>consommé aux légumes</i>	<i>filet de boeuf et côtes d'agneau, sauce au poivre bouquetière de légumes, rösti-croquettes</i>	<i>dessert maison</i>
Menu P à Fr. 82.50	Waldorf-Salat mit Lachs geräuchert auf Toast	Consommé „Mimosa“	-Egli Filets „meunière“ mit Mandeln, Gemüse, Kartoffeln -Zitronensorbet mit Prosecco -Egli „aux fines herbes“, Spinat und Reis	Dessert Surprise
	<i>salade Waldorf, saumon fumé sur toast</i>	<i>consommé „mimosa“</i>	<i>-filets de perches meunière aux amandes, légumes, pommes de terres -sorbet citron au prosecco -filets de perches sauce au vin blanc, épinards et riz</i>	<i>dessert surprise</i>
Menu Q à Fr. 76.50	Crevettenspiess, Café de Paris auf Reis	Kraftbrühe mit Gemüse	Kalbsteak mit einer Morchelsauce serviert Fruchtegarnitur und Butternüdeli	Coupe Copacabana (Blut-orangen-/Bananenglace)
	<i>brochette de crevettes café de Paris sur riz</i>	<i>consommé de légumes</i>	<i>steak de veau aux morilles, fruits, nouilles au beurre</i>	<i>coupe Copacabana</i>

Selbstverständlich können jederzeit Menuänderungen vorgenommen oder Menukombinationen individuell zusammengestellt werden. Menus **nur** ab 10 Personen.
Für allfällige Rückfragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.
Herzlichen Dank für Ihr Interesse.



Gastro - Menu à Fr. 58.50

Salat-Buffer (bitte bedienen Sie sich)

Saisonale Gemüsecrème-Suppe

oder

Orangensaft

Egli-Filets gebacken, Tartaresauce

oder

Felchen-Filet „Verjus-Rahmsauce“

oder

Crevettenspiessli auf Reis, Kräuterbutter

oder

Tortellini (Spinat-Käse), Rahmsauce

Rinds-Médaille „Blauburgundersauce“

oder

Schweinssteak „Pfeffersauce“

oder

Lamm-Koteletts „Kräuterbutter“

oder

Soja-Weizen-Cordon, Tomatensauce

Rösti-Kroketten

köstliches Gemüse vom grossen Moos

„Grüne Fee“ Absinth-Parfait mit Pistazien

oder

Hot Berry (Vanille-Glace, heisse Beeren)

oder

Dessert hausgemacht

menu gastronomique à Fr.58.50

les crudités variées du buffet

crème de légumes saisonale

ou

le jus d'oranges

les filets de perches frits, sauce tartare

ou

filet de féra meunière „verjus“

ou

la brochette de crevettes sur lit de riz

ou

tortellini (fromage et d'épinards) à la crème

le médaillon de boeuf, sauce pinot noir

ou

le steak de porc, sauce au poivre

ou

les côtes d'agneau aux fines herbes

ou

cordon au soja, à la ciboulette, sauce tomate

rösti-croquettes

la bouquetière de légumes au beurre

le parfait glacé „fée verte“ (absinth)

ou

hot berry

ou

dessert „maison“