

## MENUVORSCHLÄGE 2017 / Propositions de menus 2017 (ab 10 Personen/dès 10 personnes)

<b>Menu A à Fr. 57.50</b>	Salat vom Buffet	Rotkrautsuppe	1. Service: Eglifilet gebacken, Tartaresauce, Kartoffeln, Gemüse 2. Service: Eglifilet meunière, Reis, Gemüse	Zitronensorbet
	<i>buffet de salades</i>	<i>potage au chou rouge</i>	<i>1er service: les filets de perches frits, pommes nature, légumes</i> <i>2ième service: les filets de perches meunière, riz, légumes</i>	<i>sorbet au citron</i>
<b>Menu B à Fr. 57.50</b>	Salat vom Buffet	Gemüsecremesuppe „Engelberg“	1. Service: Felchenfilet vom Bielersee, Reis, Dillrahmsauce 2. Service: Eglifilet meunière, Kapern, Kartoffeln, Gemüse	Traubensorbet
	<i>buffet de salades</i>	<i>crème de légumes „Engelberg“</i>	<i>1er service: les filets de féras „du Lac“, riz, sauce au vin blanc</i> <i>2ième service: les filets de perches meunière, câpres, pommes nature, légumes</i>	<i>sorbet raisin</i>
<b>Menu C à Fr. 38.50</b>	Salat vom Buffet	Aprikosen-Kaltschale	Schweinsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce, Butternudeln, Früchtegarnitur	Coupe Hot Berry
	<i>buffet de salades</i>	<i>soupe froide aux abricots</i>	<i>l'émincé de porc, sauce aux champignons, nouilles au beurre, garniture de fruits</i>	<i>coupe Hot Berry</i>
<b>Menu D à Fr. 51.50</b>	Eglifilets gebacken	Curry-Zitronengras-Suppe	Schweinsbraten „au Romarin“, Bratkartoffeln, Gemüse-Bouquet	Dessert surprise
	<i>filets de perches frits</i>	<i>crème citronnelle au curry</i>	<i>rôti de porc „au romarin“, pommes de terre rissolées, bouquetière de légumes</i>	<i>dessert surprise</i>
<b>Menu E à Fr. 41.50</b>	Salat vom Buffet	Tomatensuppe mit Gin	Schweinsnitzel „Saltimbocca“, Risotto	Emmentaler „Gschlabber“
	<i>buffet de salades</i>	<i>potage de tomates au Gin</i>	<i>„Saltimbocca“ (porc), risotto</i>	<i>spécialité d'emmental</i>
<b>Menu F à Fr. 36.50</b>	Salat vom Buffet	Spinatsuppe	Schweinspiccata „Milanaise“, 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>

<b>Menu G à Fr. 71.50</b>	Eglifilet meunière	Kürbis-Cremesuppe	<b>Rindsfilet</b> und <b>Lammrückenfilet</b> , Pfeffersauce, Röstikroketten, Gemüse-Bouquet	Zitronensorbet
	<i>filets de perches meunière</i>	<i>crème de potiron</i>	<b>filet de bœuf</b> et <b>selle d'agneau rosé</b> , sauce au poivre, rösti-croquettes, bouquetière de légumes	<i>sorbet au citron</i>
<b>Menu H à Fr. 77.00</b>	Crevettenspiess, Café de Paris auf Reis	Spargel-Cremesuppe	Kalbsteak mit einer Morchelsauce serviert Butternudeln, Früchtegarnitur	Coupe Copacabana (Blut-orangen-/Bananenglace)
	<i>brochette de crevettes</i> <i>Café de Paris sur riz</i>	<i>crème d'asperges</i>	<i>steak de veau, sauce aux morilles,</i> <i>nouilles au beurre, garniture de fruits</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 CHF 67.50

Salat vom Buffet  
(bitte bedienen Sie sich)

\*\*\*

Saisonale Gemüsecrème-Suppe  
**oder**  
Orangensaft

\*\*\*

Egfilets gebacken, Sauce Tartare  
**oder**  
Felchenfilet „Verjus-Rahmsauce“  
**oder**  
Crevettenspiessli auf Reis, Café de Paris  
**oder**  
Tortellini Tomaten-Mozzarella, Tomatensauce

\*\*\*

Rinds-Médaille, Blauburgundersauce  
**oder**  
Schweinssteak, Pfeffersauce  
**oder**  
Lammrückenfilet, Café de Paris  
**oder**  
Gemüseschnitzel, Peperonisauce

Rösti Krokette  
Gemüsebouquet

\*\*\*

„Grüne Fee“ Absinth-Parfait mit Pistazien  
**oder**  
Hot Berry (Vanille-Glace, heisse Beeren)  
**oder**  
Dessertwein (Bielersee)

## menu gastronomique à CHF 67.50

buffet de salades  
(faites votre choix vous-mêmes)

\*\*\*

crème de légumes de saison  
**ou**  
jus d'oranges

\*\*\*

filets de perches frits, sauce tartare  
**ou**  
filets de féra meunière „verjus“  
**ou**  
brochette de crevettes sur lit de ris, Café de Paris  
**ou**  
tortellini tomates mozzarella, sauce tomates

\*\*\*

médaille de bœuf, sauce pinot noir  
**ou**  
steak de porc, sauce au poivre  
**ou**  
selle d'agneau Café de Paris  
**ou**  
galette de légumes, sauce au poivrons rouges

rösti croquettes  
la bouquetière de légumes au beurre

\*\*\*

le parfait glacé „fée verte“ (absinthe)  
**ou**  
hot berry  
**ou**  
vin doux (du lac)