

MENUVORSCHLÄGE 2018/ / Propositions de menus 2018 (ab 10 Personen/dès 10 personnes)

Menu A à Fr. 57.50	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>
Menu B à Fr. 57.50	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>
Menu C à Fr. 38.50	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>
Menu D à Fr. 51.50	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>
Menu E à Fr. 41.50	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>
Menu F à Fr. 36.50	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>

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