

MENÜANGEBOT

FEIERN UND TAGEN

APÉRO - unsere Empfehlung zur Begrüssung

HASLI APÉRO

CHF 18.00

(6 Stk/Person, mind. 15 Personen)

- Grissini mit Rohschinken
- Cherrytomaten mit Mozzarella
- gekochter Schinken auf Baguette
- Rauchlachsroulade
- Mostbröckli auf Baguette
- Crostini mit Tomatentapenade und Frischkäse

- Schinkengipfel
- Käseküchlein
- Hackbällchen mit BBQ Sauce

BRUNNEN APÉRO

CHF 9.00

(3 Stk/Person, mind. 10 Personen)

- Grissini mit Rohschinken
- Rauchlachsroulade
- Mostbröckli auf Baguette
- Crostini mit Tomatentapenade und Frischkäse

APÉRO PLATTEN - unsere Empfehlung zur Begrüssung

BISTRO PLATTE

(100g /pers))

Garnierte Platte Schinken, Salami und 3erlei Käse

CHF 13.00

SCHWEIZER FLEISCHSPEZIALITÄTEN PLATTE

(120g Fleisch/Pers)

Mostbröckli, Rohschinken, Rauchfleisch, gekochter Schinken, Lyoner, Salami, Landjäger, dazu Cherrytomaten, Essiggurken, Babymais, Silberzwiebeln und Schrauben-Brot

CHF 16.00

SCHWEIZER KÄSE PLATTE

(160g /Pers)

gereifter Sbrinz, Schloss Wyher Käse, Emmentaler, Napfbergkäse, Tête de moine und Fүүrtüfeli, mit Feigensenf, Dörraprikosen, Baumnüssen, Glarner Birnenbrot und Schrauben-Brot

CHF 14.00

ANTIPASTE PLATTE

(120g /Pers)

Tomaten, Peperoni, Artischocken, Zucchetti, Oliven, Peperoncini mit Frischkäse, Mozzarella, geröstete Mandeln, Schrauben-Brot

CHF 12.00

KALTE HÄPPCHEN - ab 10* Portionen, Preis pro Stück

GEKOCHTER SCHINKEN mit Emmentaler Käse auf Baguette	CHF 4.00	ANTIPASTI GEMÜSE auf Baguette	CHF 4.00
GERÄUCHTE FORELLE mit Senfmousse auf Baguette	CHF 4.00	CROSTINI *ab 20 Portionen mit Tomatentapenade und Kräuterfrischkäse	CHF 4.00
CAPRESE IM GLAS Mozzarella mit Cherrytomaten und Basilikum	CHF 4.50	GEMÜSESTICKS *ab 20 Portionen mit Dipsaucen	CHF 3.50
OLIVEN CROSTINI mit Kräuterfrischkäse	CHF 3.50	BRIE Brie und Kumquats auf Baguette	CHF 4.00
MOSTBRÖCKLI auf Baguette	CHF 4.50	RAUHLACHS im Kräutercrêpes mit Frischkäse	CHF 4.50
NAPF KRÄUTER Salatgurke mit Napf-Kräuterfrischkäse und Kräutersalz	CHF 3.50	GEMÜSE CRÊPES *ab 20 Portionen Antipasti Gemüse mit Mascarpone im Kräuter- Crêpes	CHF 3.00
GRISSINI mit Rohschinken und Tessiner Feigensenf	CHF 3.50	SBRINZMÖCKLI (20G) mit reduziertem Aceto Balsamico und Tessiner Feigensenf	CHF 4.00

WARME HÄPPCHEN - Preis pro Stück

HACKBÄLLCHEN mit BBQ-Sauce	CHF 3.00	FRÜHLINGSROLLE mit Gemüse	CHF 2.50
SCHINKENGIPFELI	CHF 3.50	JALAPEÑOS mit Frischkäse	CHF 3.00
CHÄSCHÜECHLI mit würzigem Appenzeller Käse	CHF 3.50	SAMOSA mit Gemüse	CHF 2.50

SANDWICHES - Preis pro Stück

ZOPFSANDWICHES, ½ METER CHF 39.00
Nach Wunsch belegt mit Schinken, Salami oder Käse
(ergibt ca. 13 Stück)

MEDITERRANE FOCACCIA
(20x25cm, ca. 20 Sandwiches)

Nach Wunsch belegt mit

Tomaten, Mozzarella und Pesto	CHF 70.00
Tilsiter mit Baumnüssen	CHF 70.00
Schinken und Emmentaler	CHF 80.00
Rauchlachs, Kapernäpfel und Meerrettich	CHF 110.00

CANAPÉS – ab 5 Stück pro Sorte, auf Vorbestellung,

CANAPÉS

CHF 5.00

mit Ei
mit Brie Suisse
mit Sellerie

CANAPÉS +

CHF 5.90

Rauchlachs
Thon
Schinken
Salami
Trockenfleisch
Rohschinken
Curry-Poulet
Tête de moine mit Baumnuss
Avocado (Vegan)

Die Canapés werden halbiert auf einer Platten angerichtet

GENUSS IM WECKGLAS KALT – ab 15 Gläsli pro Sorte

GEMÜSESALAT mit Hüttenkäse und Randensprossen	CHF 4.50
FLEISCHKÄSE auf Kartoffelsalat	CHF 5.50
QUINOATALER auf Chinakohlsalat mit Ingwer	CHF 4.50
RAUHLACHSTARTAR mit Meerrettich und Brioche	CHF 6.00
ERBSENMOUSSE mit Buure Hamme und Emmentaler	CHF 5.50
CONFIERTE TOMATEN mit Büffelmozzarella	CHF 4.50
PRALINE VON DER KALBSLEBER auf Chinakohlsalat mit Ingwer	CHF 5.00
MELONEN POTPURRI mit Zitronenmelisse und Weissem Portwein	CHF 4.50
LINSENSALAT mit Artischocken und Apfelkapern	CHF 5.50
GAZPACHO ANDALUZ mit Croutons	CHF 4.50
SAISONALE SUPPE	CHF 4.00

Teilen Sie uns allfällige Allergien oder Intoleranzen mit, gerne passen wir das Angebot entsprechend an.

GENUSS IM WECKGLAS WARM – ab 15 Gläsli pro Sorte

LANGSAM GESCHMORTE KALBSBÄGGLI CHF 7.50

auf Rotweinrisotto

HACKBRATEN CHF 6.50

auf Kartoffelstock

LINSENTÖPFLI CHF 6.00

mit Kokosnuss, Curry und Gemüse

QUINOA-BÄLLCHEN CHF 5.50

auf lauwarmem Fenchel mit Aprikosen

DESSERT-GENUSS IM WECKGLAS – ab 15 Gläsli pro Sorte

ERDBEERSALAT mit Grand Marnier und Crumble (Saisonal)	CHF 5.50
JOGHURT mit Honig, Mango und caramelisierten Sonnenblumenkernen	CHF 5.50
KIRSCHENKOPF mit Mascarponecreme und Löffelbiscuits	CHF 5.50
FRUCHTSALAT	CHF 4.50
TOBLERONEMOUSSE	CHF 4.50
WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE mit Dörrparikosen	CHF 5.00
GEBRANNTER CREME mit Mandeln	CHF 5.00
VANILLECREME mit caramelisiertem Blätterteig	CHF 5.00
CHEESECAKE	CHF 4.50
SCHWARZWÄLDER mit Kirsch	CHF 5.50

DESSERT HIT – NICHT IM WECKGLAS – Preis pro Stück

MINI BROWNIE	CHF 2.00
MINI CREMESCHNITTE	CHF 2.50

Teilen Sie uns allfällige Allergien oder Intoleranzen mit, gerne passen wir das Angebot entsprechend an.

SALATE

HASLI SALAT

Baby Leaf Blattsalat mit feinstem Rohschinken, Mammut-Käse, Dörraprikosen und Salbei-Cracker

CHF 17.00

RUSTICO SALAT

Knackige Blattsalate mit gekochtem Schinken, Emmentaler und Brotchips

CHF 16.00

BOMBAY SALAT

Pouletstreifen mit Madras Curry, geröstetem Sesam, Ananas, Peperoni und Pompadums auf farbenfrohem Blattsalat

CHF 17.00

CAPRESE

Tomatensalat mit Schangnauer Büffelmozzarella und gebratenen Auberginen an Basilikumpesto, Kräutermeersalz und reduziertem Aceto Balsamico

CHF 19.00

GRÜNER SALAT

mit Croutons

CHF 9.50

KNACKIGE SALATBOWLE

mit Gemüsecrudités und Rosmaringrissini

CHF 12.00

SALAT ASSORTIE

mit würzigen Blattsalaten und fünf angemachten Salaten

CHF 15.00

NÜSSLISALAT (Oktober bis März)

mit gekochtem Ei, Kräutercroutons und Speck

CHF 16.00

DRESSINGS

French-, Italienne-, Spanisch- oder Sherry Dressing

ENTRÉE

RAUCHFISCH-TRILOGIE

z.B. Forellen, Bömlo Lachs und Felchen (je nach Saison) mit Butterbrioche, Senfmousse und buntem Salat

CHF 23.00

GERÄUCHERTER BÖMLO LACH (Dyhrberg)

mit Kartoffel-Gurkensalat, Liebstöckel, Senfsauce mit Pinienkernen

CHF 24.00

BLACK TIGER RIESENCREVETTE

mit Zitronengras und Limettenblättern mariniert auf Avocadotatar und Gemüsesalat

CHF 24.00

PASTRAMI

mit Pfeffer-Grissini dazu Radiesli, Ei, Cherrytomaten und Blattsalat an Spanisch-Dressing

CHF 19.00

KALTES ROASTBEEF

mit einer leichten Basilikum-Quarksauce dazu lauwarme Focaccia, marinierten Oliven und Zitrone

CHF 23.00

MARINIERTE ZUCCHETTI

mit Dörrtomatenvinaigrette, schwarzen Oliven, Kräutersalat und Parmesanchips

CHF 18.00

SPARGELSALAT (15. April bis 15. Juni)

im Parmesankörbchen mit Mostbröckli und Radieschenvinaigrette

CHF 23.00

MELONENDUO (Sommer)

mit Rohschinken, Portwein-Feigenchutney und Grissini

CHF 21.00

SUPPEN – mit frischen Haslibrunnen-Quellwasser zubereitet

WEISSWEINSUPPE und Käseschäum	CHF 9.00	BÄRLAUCHSUPPE (Frühling) im geräuchertem Forellenfilets aus Willisau	CHF 14.00
INDISCHE CURRYSUPPE mit Pouletstreifen und Linsen	CHF 13.00	MELONEN-ERDBEERKALTSCHALE (Sommer) im Speckgrissini	CHF 13.00
THAI-KOKOSNUSSSUPPE mit Rindfleischstreifen, Cashewnuts und Gemüse	CHF 13.00	SPARGELCREMESUPPE im Morcheln, gehacktem Ei und Kresse	CHF 15.00
KLARE TOMATENSUPPE mit Basilikumflädli	CHF 12.00	KÜRBISSUPPE (September bis Februar) im Amaretticroutons und Kürbiskernen	CHF 13.00
RINDSKRAFTBRÜHE mit Flädli	CHF 12.00	TOPINAMBURSUPPE (Oktober bis Februar) im Rauchlachs und gerösteten Haselnüssen	CHF 13.00
KARTOFFELSUPPE mit Lauch und Gnagi	CHF 12.00	GEMÜSECREMESUPPE mit Croutons	CHF 9.00
GAZPACHO (kalt) im Crevettenwürfeln und Chorizo	CHF 14.00	BÜNDER GERSTENSUPPE	CHF 12.00
		TESSINER MINISTRONE	CHF 12.00

FISCH – Preis Hauptgang / Zwischengang

FILET VON DER THÖRIGER FORELLE

mit Dörrtomaten, Artischocken, Peperoni und marinierten Oliven auf Mascarpone Risotto

CHF 43.00 / 23.00

BLACK TIGKER RIESENCREVETTEN

mit Currysauce mit orientalischem Reis und Romanesco

CHF 42.00 / 26.00

GEBRATENES ZANDERFILET

an Schnittlauch-Safransauce, ligurisches Ratatouille und Meersalzkartoffeln

CHF 43.00 / 28.00

SORBET – die Erfrischung zwischendurch

ZITRONENSORBET

mit Basilikum, Cranberries und Prosecco

CHF 12.00

PASSIONSFRUCHTSORBET

mit Kiwiwürfeln und alkoholfreiem Mauler Schaumwein

CHF 12.00

HIMBEERSORBET

mit Ananas und Gin

CHF 12.00

«BIERPIRINHA»

Zitronensorbet mit Limetten und Bier

CHF 12.00

ITALIANITÀ als Zwischengang – Preis Hauptgang / Zwischengang

CAPPELLACCI

mit Kalbshaxe gefüllt an Salbeibutter

CHF 33.00 / 22.00

RIONDO

gefüllt mit Appenzeller Käse und Ricotta an Thymiansauce und Baumnüssen (Vegetarisch)

CHF 33.00 / 22.00

CUORI

gefüllt mit Süsskartoffeln an Tomatencoulis mit Oliven (Vegan)

CHF 31.00 / 21.00

MENU SUISSE – Preis Hauptgang

SUURE MOCKE mit Kartoffelstock und buntes Saisongemüse	CHF 35.00	HACKBRATEN (200g) mit Kräuterrahmsauce, Kartoffelstock und saisonales Gemüse (3erlei)	CHF 29.00
BERNER ZUNGENWURST MIT SENF mit Senf auf Sauerkraut und Salzkartoffeln	CHF 26.00	RAHMSCHNITZELI VOM KALB (140g) Nudeln und Gemüsebouquet	CHF 35.00
EMMENTALER LAMMVORESSEN mit Safran dazu Kartoffelstock und grüne Bohnen	CHF 28.00	RAHMSCHNITZELI VOM SCHWEIN (140g) Nudeln und Gemüsebouquet	CHF 26.00
SCHULTERBRATEN VOM KALB (180g) mit Rosmarin und Knoblauch mariniert mit Kartoffelgratin und Broccoli mit Mandeln	CHF 34.00	SCHWEIZER POULETBRÜSTCHEN (150g) mit Rohschinchenchips an Marsalajus, Bramatapolenta und geröstete Rüebl	CHF 26.00
GESCHNETZELTES VOM SÄULI (130g) Zürcher Art, Nudeln und Bohnenbündeli	CHF 29.00	BUUREHAMME (180g) mit Senf, Kartoffelgratin und Dörrbohnen	CHF 24.00
PICCATA VOM SÄULI (160g) mit Schinken, Champignons, Tomatenspaghetti und grillierte Zucchetti	CHF 29.00	HEISSER FLEISCHKÄSE (180g) mit Zwiebelsauce, Nudeln und Tomate provençale	CHF 19.00
STREIFEN VON DER RINDSHUFT (130g) mit „Stroganow“ Gemüsereis	CHF 36.00	BUUREBRATWURST (140g) mit Zwiebelsauce, Rösti und glasierte Rüebl	CHF 22.00
SCHWEINESTEAK (160g) mit Raclettekäse, grünem Pfeffer und Zwiebeln, Bratkartoffeln und saisonales Gemüse (3erlei)	CHF 29.00	LUZERNEN PASTETLI Kalbsragout, Chügeli, Champignons und Äpfel an Rahmsauce im Blätterteigpastetli, Reis, Erbsli und Rüebl	CHF 27.00

LA FÊTE – Preis 3-Gang / ab 4-Gang

FILET VOM KALB (150g/100g) CHF 49.00 / 40.00
mit Waldpilzen und Marsalajus
oder mit Whisky - Senfkruste

SCHWEIZER RINDSFILET (160g/110g) CHF 51.00 / 42.00
mit seinem Ragout an Rotweinsauce
oder mit gebrochenem Pfeffer und Rosmarinjus

ENTRECÔTE VOM SCHWEIZER RIND (220g) CHF 49.00
mit Chorizo und Rotweinsauce

ROASTBEEF VOM SCHWEIZER RIND (190g/130g) CHF 51.00 / 42.00
mit Sauce Béarnaise

MAISPOULARDENBRÜSTCHEN CHF 34.00
mit Rohschinken, getrockneten Tomaten und Salbei

SCHWEIZER SCHWEINSFILET IM SPECKMANTEL (190g/130g) CHF 39.00 / 30.00
mit Kräuterrahmsauce

STÄRKE BEILAGEN

Gratin, Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Kartoffel Cup Cake, Pilawreis, Nudeln, Polenta, Pink-Cous cous

GEMÜSE

Saisongemüse (3erlei), Wirsingköpfchen mit Haselnüssen, Karotten im Ofen geröstet, Spinat mit Mascarpone, Bohnen im Speckmantel, Broccoli mit Mandeln, Blumenkohl mit Eier-Brösel, Kräutertomate, Ofen-Randen, gerösteter Kürbis (Sept-Februar)

NACHSERVICE

im 3-Gang Menü	Inklusive
im 4-Gang Menü, nur Beilagen	CHF 4.00
im 4-Gang Menü, nur Fleisch (40g)	CHF 8.00
im 4-Gang Menü, komplett	CHF 10.00

VEGAN

VORSPEISEN

CHF 19.00

GEDÜNSTETER LAUCH

an Orangen-Sherry Vinaigrette und Haselnuss Cous-Cous

KNACKIGE SALATBOWLE

mit Gemüsecrudités und Brotchips

CHF 12.00

KAROTTENSUPPE

mit Ingwer und Cashew Nuts

CHF 11.00

HAUPTGANG

Hauptgang / Zwischengang

COUSCOUS IN DER TOMATE

mit Kräuter-Olivenöl

CHF 29.00 / 19.00

ANANAS-SELLERIE CURRY

mit Linsen

CHF 29.00 / 19.00

QUINOATALER

mit Spinat und Champignons

CHF 29.00 / 19.00

DESSERT

FRUCHTSALAT

CHF 11.00

CHIA-PUDDING

mit Kokosnuss, Früchten und Sonnenblumenkernen

CHF 15.00

LES PETITS – bis 15 Jahre

HACKBÄLLCHEN

mit Rahmsauce, Kartoffelstock und Gemüse

CHF 15.00

TEIGWAREN

mit Tomatensauce

CHF 13.00

CHICKEN NUGGETS

mit Pommes Frites und Gemüse

CHF 15.00

PORTION POMMES FRITES

mit Pommes Frites und Gemüse

CHF 6.00

DESSERT – «le plaisir» zum Abschluss

DESSERTTRILOGIE CHF 16.00

Schokoladenmuffin mit Himbeerfrosting, Exotischer Fruchtsalat mit Kokosnussparfait, Caramelchöpfli mit Zitronengras

WILLISAUERRINGLI PARFAIT CHF 13.00

mit Erdbeersauce und frischen Früchten

SCHOKOLADENMOUSSE CHF 13.00

mit Crème Gruyère und Orange

CREMA CATALANA CHF 14.00

mit weisser Schokolade, Dörraprikosen und Himbeersorbet

APFELSTRUDEL CHF 12.00

mit Vanillesauce oder Vanilleglace

HAUSGEMACHTER BROWNIE CHF 12.00

mit Vanilleglace und Himbeerkompott

BRÖNNTI CRÉME CHF 9.00

mit Mandelkrokant

APFELKÜCHLEIN CHF 9.00

mit Vanillesauce oder –glace

FRISCHER FRUCHTSALAT CHF 11.00

mit Rahm

VARIATION VON SCHWEIZER KÄSESORTEN CHF 14.00

mit Roggenbrot und passenden Beilagen

DESSERTBUFFET – «le grand plaisir» zum Abschluss

LE PLAISIR – DESSERTBUFFET

CHF 21.00

(ab 30 Personen)

- Schokoladenmousse
- Früctemousse (Saisonal)
- Tiramí sú
- Panna Cotta
- Gebrannte Crème
- Meringues mit Nidle
- Streuselkuchen
- Brownie
- Proftiroles mit Vanillerahm und Schokoladensauce
- Crémeschnitte
- Früchtepalette mit saisonalen Früchten (4 Sorten)

UNSERE THEMENBUFFETS – Preis pro Person, ab 45 Personen

BERNER METZGETE	CHF 35.00
TAPAS BUFFET	CHF 45.00
BURGER BUFFET	CHF 35.00
GRILL	CHF 38.00
GRILL – USA SPECIAL	CHF 49.00

Gerne erstellen wir Ihnen ein massgeschneidertes Themenbuffet für Ihren Anlass

HERKUNFTSBEZEICHNUNG

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Maispoulet	Frankreich

Fisch