

Menuvorschläge Wirieblick

(Einheitsmenu ab 10 Personen)

Unsere Suppen (je nach Saison) Fr. 8.50

Bouillon mit Flädli, Ei oder Sherry

Cremesuppen:

Apfel-Fenchel, Karotten-Kokos, Bärlauchcreme (saisonal)

Salate

Blattsalat an Hausdressing Fr. 7.50

SalatFrucht (saisonal) Fr. 9.50

Bunter gemischter Salat an Hausdressing Fr. 9.50

Kleiner Tomaten-Mozzarella Salat mit Balsamico Fr. 9.50

Nüsslisalat mit Ei (saisonal) Fr. 9.50

Nüsslisalat mit Speck und Ei (saisonal) Fr. 12.50

Salatbuffet mit 6 verschiedenen Salaten Fr. 10.50

pro Person

Vorspeisen kalt

Gazpacho in Tasse serviert (kalte Gemüsesuppe) Fr. 6.50

Crevetten Cocktail Fr. 11.50

Melone mit Rohschinken Fr. 9.50

Gemüsespieße mit diversen Dip Saucen Fr. 6.50

Vorspeisen warm

Hausbaguette mit Speck, Tomaten und Mozzarella Füllung Fr. 8.50

Frittierte Champignons an Haussauce Fr. 7.50

Hackfleisch- oder Lauchkuchen Fr. 7.50

Frühlingsrollen oder Riesencrevetten
mit Sweet Chili oder süss-sauer Sauce Fr. 7.50

Vorspeisenbuffet

Warme und / oder kalte Vorspeisen kombiniert

Preis auf Anfrage

Hauptgänge nach Art des Hauses

Rinds- <u>oder</u> Pferdegeschnetzeltes „Stroganoff“, Butternudeln oder Reis, Gemüsebeilage	Fr. 33.50
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons, Röstitaler, Gemüsebeilage	Fr. 36.50
Kalbsrahmschnitzel mit Pfirsich, Butternudeln, Gemüsebouquet	Fr. 32.50
Schweinsrahmschnitzel mit Pfirsich, Butternudeln und Gemüse	Fr. 24.50
Schweinssteak mit Kräutermousse, Country Cuts und Gemüse	Fr. 27.50

Die Hauskreationen vom Schweinscordon Bleu

- a) „Springebodä“ mit Kräuterweichkäse, Rohschinken und Raclettekäse
- b) „Schwiizer“ (klassisch) mit Raclette Käse und Vorderschinken
- c) „Naturpark“ mit Diemtigtaler Hauswurst und Kiley Tomme vom Tal
- d) „Schwarzenberg“ mit Diemtigtaler Pfeffersalami, Hot Piri, Peperoncino und Raclettekäse (scharf)

Cordon Bleu mit 1 Beilagen nach Wahl	Fr. 26.50
Cordon Bleu mit 2 Beilagen nach Wahl	Fr. 31.50
Rindsragout „Wirieblick“, Kartoffelstock, Mischgemüse	Fr. 29.50
Gespickter Schweinsnierstückbraten (mit Aprikosen und Zwetschgen gespickt) mit Gemüse und Kartoffelstock	Fr. 32.—
Pouletgeschnetzeltes mit Currysauce, Früchten und Reis	Fr. 25.50
Zartes Roastbeef an Whisky-Bernaise-Sauce mit Gemüse und Röstikroketten	Fr. 42.—
Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit hausgemachten Spätzli und Gemüsebouquet	Fr. 46.—

Weitere Vorschläge wie z.B. den Hauptgang als Buffetangebot oder glutenfreie / vegetarische Angebote auf Anfrage.

Unsere Süßspeisenauswahl

Vanilleeis mit heissen Beeren (je nach Saison)	Fr. 8.50
Schwarzwälder Torte (hausgemacht)	Fr. 9.50
Ein Würfel Maronikuchen mit 1 Kugel Vanilleeis und Rahm	Fr. 9.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 8.50
Gebrannte Creme mit Rahm	Fr. 7.50
Panna Cotta mit Saisonfrüchten und Rahm	Fr. 8.50
Schokoladen- oder Tobleronemousse mit Rahm	Fr. 7.50
Caramelköppli mit Rahm	Fr. 6.50
1 Kugel Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	Fr. 6.00
1 Kugel Zitronensorbet mit Wodka	Fr. 6.00
1 Kugel Eiercognac mit „Gügs“	Fr. 6.00
1 Mago-Passionsfrucht mit Grüner Banane	Fr. 6.00

Dessertbuffet

Mit 6 verschiedenen Sorten Süßspeisen	Preis pro Person	Fr. 10.50
---------------------------------------	------------------	-----------

alle Preise inkl. 7.7% MwSt