



### *Sehr geehrter Gast*

#### *Bankettmenuauswahl*

*Ihr Interesse an unseren Menuvorschlägen freut uns und wir hoffen, dass Sie aus dem reichhaltigen Angebot etwas "Gluschtiges" finden werden. Die Vorschläge gelten für Gesellschaften ab 10 Personen und sollen als Anregung gedacht sein.*

*Wir helfen Ihnen gerne bei der Auswahl und stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Verfügung.*

#### *Menukarten*

*auf Wunsch gestalten wir Ihnen kostenlos Menukarten.*

#### *Teilnehmer*

*48 Stunden vor Ihrem Anlass benötigen wir die genaue Personenzahl. Gilt als Grundlage für die Verrechnung.*

#### *Verlängerung*

*Falls Sie Ihren Anlass länger als die offiziellen Öffnungszeiten gestalten möchten, wird pro Stunde eine Verlängerungsgebühr von Fr 120.-- verrechnet.*

*Das Biäsche Team*

## Glarner Menu

*Mullere Heusuppe*

*mit Rahmhaube*

\*\*\*

*Blattsalat mit*

*Trockenfleischstreifen*

\*\*\*

*kleine Chalberwurst*

*an weisser Zwiebelsauce*

*Kartoffelstock*

*UND / ODER*

*Glarner Netzbraten*

*an sämiger Sauce*

*Saison Gemüse*

*Hausgemachte Spätzli*

\*\*\*

*Hauszwetschgen mit Vanilleglace*

\*\*\*

*Menu komplett Fr. 57.--*

*nur mit Wurst Fr. 43.--*

*nur mit Netzbraten Fr. 45.--*

## Zürcher Menu

*Wurzelbrühe*

*klare Gemüsesuppe*

\*\*\*

*Salat Mimosa*

*bunter Blattsalat mit Ei*

\*\*\*

*Züri-Geschnetzeltes*

*an Weisswein-Champignons-Sauce*

*Butter Nudeln*

*Saisongemüse*

\*\*\*

*Schoggimousse*

\*\*\*

*Fr. 54.--*

## Servus Österreich

*gebackene Schwammerl*

*gebackene Champignons*

*Sauce Tartar*

\*\*\*

*Steirischer Blattsalat*

*Blattsalat an Kürbiskernöl*

*und Kürbiskernen*

\*\*\*

*Kalbsrahmgulasch "Sissi "*

*an Paprikarahmsauce*

*Eiernockerl*

\*\*\*

*Apfelstrudel*

*mit Vanilleeis*

\*\*\*

*Fr. 54.--*

## Tessiner Menu

*Tomatencremesuppe*

*mit Rahmhaube*

\*\*\*

*bunter Blattsalat*

*mit geröstetem Speck und Sesam*

\*\*\*

*Osso Buco*

*Kalbshaxe geschmort*

*Polenta*

\*\*\*

*Panna Cotta*

\*\*\*

*Fr. 48.--*

## Bündner Menu

*leichte Gerstensuppe*

\*\*\*

*Salat Salsiz*

*grüner Salat mit Salsizstreifen*

\*\*\*

*Prättigauer Kalbsbraten*

*hausgemachte Spätzli*

*Bohnenbündeli*

\*\*\*

*Röteli - Birne*

*mit Zimteis*

\*\*\*

Fr. 52.--

## Sonntags Menu

*Broccolicremesuppe*

*mit Crouton*

\*\*\*

*Salat Pilz*

*mit lauwarmen Champignons*

\*\*\*

*Brasato al Barolo*

*geschmorter Rindsbraten an Barolosauce*

*Kartoffelstock*

*Mischgemüse*

\*\*\*

*gemischtes Bauernhofglace*

\*\*\*

Fr. 52.--

## Genfer Menu

*Curryrahmsuppe*

*mit Ananas und Rahmhaube*

\*\*\*

*Blattsalat Lachs*

*mit Rauchlachsstreifen*

\*\*\*

*Roastbeef "Englisch gebraten"*

*an Portweinjus*

*Gratinkartoffeln*

*Saison Gemüse*

\*\*\*

*Caramelherz hausgemacht*

*garniert mit Früchten und Rahm*

\*\*\*

Fr. 68.--

## See Menu

*Rauchlachsmousse*

*mit Salat garniert und*

*Toastbrot*

\*\*\*

*Curryrahmsuppe*

*mit Crevetten*

\*\*\*

*Seezungenfilet pochiert*

*auf Blattspinat mit*

*Weissweinrahmsauce*

*Salzkartoffeln*

\*\*\*

*Sorbetvariation*

\*\*\*

Fr. 48.--

### Pasta Menu

*Bouillon mit Ravioli*

\*\*\*

*Mischsalat*

\*\*\*

*Zigerhörnli*

*mit Röstzwiebeln*

*und Apfelmus*

\*\*\*

*Spaghetti Bolognaise*

*mit Rindsgehacktem*

\*\*\*

*Sorbetvariation*

\*\*\*

43.--

### Nonna Menu

*Bouillon Flädli*

*mit Kräuterflädli*

\*\*\*

*gemischter Salat*

*Dressing nach Wahl*

\*\*\*

*Schweinscarrebraten*

*gefüllt mit Dörrzwetschgen*

*Kartoffelstock*

*Rübligemüse*

\*\*\*

*Claudias Schoggikuchen*

\*\*\*

Fr. 48.--

### Metzger Menu

*Schinkenmousse*

*Toast und Butter*

\*\*\*

*bunter Mischsalat*

\*\*\*

*Schweinsfilet "Morilles "*

*an Morchelrahmsauce*

*hausgemachte Spinatspätzli*

*Tomate Provençale*

\*\*\*

*Apfelkuchen*

\*\*\*

Fr. 58.--

## **Für das kleinere Budget**

*Schnitzel paniert, auf buntem Salatteller Fr. 22.50*

*heisser Delikatess Fleischkäse mit Kartoffelsalat Fr. 18.50*

*heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat Fr. 24.--*

*Schweins-Rahmschnitzel mit Butter Nudeln Fr. 26.50*

*Rindsgehacktes auf Hörnli, Apfelmus Fr. 17.70*

*Penne al Arrabiata (Macaroni an pikanter Tomatensauce) Fr. 22.50*

*Hackbraten a la Creme, hausgemachte Spätzli Fr. 25.50*

## **Vegetarisch**

### **Käsespätzli**

*hausgemachte Spätzli*

*mit Raclettekäse überbacken Fr. 21.--*

### **Käseschnitte Thurgau**

*mit Apfel, Saurer Most auf Hausbrot*

*Raclettekäse Fr. 21.--*

### **Zöpfli-Teigwaren**

*mit Gemüsewürfeli und Pilzen an*

*leichter Rahmsauce Fr. 20.--*

### **Rahmspinat mit 2 Spiegeleiern**

*und Salzkartoffeln Fr. 20.--*

### **Früchte - Curry**

*im Reisring serviert Fr. 24.--*