

Menuevorschläge für Ihr Fest (ab 10 Personen)

Rinds-Entrecôte (200 g)

mit grüner Pfefferrahmsauce,
mit Pommes Frites und Saisongemüse

CHF 39.50

Schweinsfilet-Medaillons

mit Pilzrahmsauce,
mit Eiernudeln und Saisongemüse

CHF 34.50

Rindsfilet Stroganoff

mit Eiernudeln und Saisongemüse

CHF 39.00

Kalbssteak (180 g)

mit Morchelsauce,
Spätzli und Saisongemüse

CHF 39.50

Geschnetzeltes Kalbfleisch

an feiner Pilzsauce,
hausgemachte Rösti,
Blattspinat und Rüeblì

CHF 34.50

Kalbs- und Schweinebraten

mit Kroquetten und Saisongemüse

CHF 29.50

Piccata

mit Safranrisotto,
Broccoli und gedämpfter Tomate

mit Kalbfleisch - CHF 34.50
mit Schweinefleisch - CHF 29.50

Cordon Bleu

mit Pommes Frites und Saisongemüse

mit Kalbfleisch - CHF 34.50

mit Schweinefleisch - CHF 28.50

Geschnetzelte Pouletbrust

an fernöstlicher Currysauce,
Parfüme Reis und Broccoli

CHF 29.50

Wiener Schnitzel

mit Pommes Frites und Saisongemüse

mit Kalbfleisch - CHF 32.50

mit Schweinefleisch - CHF 27.50

Glasierter Kalbsbraten

mit Kartoffelgratin und Saisongemüse

CHF 34.50

Lammrückenbraten

mit Kartoffelgratin und Saisongemüse

CHF 35.50

Schweinssteak (200 g)

mit hausgemachter Kräuterbutter
Pommes Frites und Saisongemüse,

CHF 28.50

Rahmschnitzel mit Pilzen

mit Eiernudeln und Saisongemüse

mit Kalbfleisch CHF - 34.50

mit Schweinefleisch - CHF 29.50

Geschmorter Rindsbraten

mit Kartoffelstock,
Saisongemüse

CHF 29.50

Kalte Vorspeisen

CHF

<i>Grüner Salat</i>	6.00
<i>Gemischter Salat</i>	7.50
<i>Geräuchtes Forellenfilet mit Toast und Butter</i>	12.50
<i>Lachsbrötli mit Meerrettichschaum (1 Stück)</i>	9.50
<i>Frühlingsrollen mit Salaten, hausgemacht (3 Stück)</i>	9.50
<i>1 Lachsbrötli mit Salaten</i>	12.50
<i>Geräuchtes Forellenfilet mit Salaten</i>	15.50

Warme Vorspeisen

<i>Frühlingsrollen, frittiert (3 Stück)</i>	6.50
<i>Pastetli mit Geflügelfleisch und Pilzen</i>	9.50
<i>Ravioli, frisch, mit Ricotta</i>	9.00
<i>Gebratene Crevetten mit Butter-Kräutersauce (4 Stück)</i>	15.50

Suppen

<i>Tomatencrème-Suppe</i>	5.50
<i>Spargelcrème-Suppe</i>	5.50
<i>Ochsenbouillon mit Flädli und Gemüse</i>	5.50
<i>Bündner Gerstensuppe</i>	5.50
<i>Minestrone</i>	5.50

Desserts

<i>Passionsfruchtsorbet mit Campari</i>	8.50
<i>Citronensorbet mit Wodka</i>	8.50
<i>Fruchtsalat, frisch, mit Vanille Glace und Rahm</i>	8.50
<i>Fruchtsalat, frisch, mit Rahm</i>	8.50
<i>Karamelchöpfli, hausgemacht</i>	7.50
<i>Eistorte Vacherin</i>	6.80
<i>Schwarzwäldertorte</i>	5.80
<i>Vanilleglace mit heissen Himbeeren</i>	8.50
<i>Coupe Dänemark</i>	8.50

Lieber Gast,

wir freuen uns, wenn Sie unsere Adresse für Ihr Fest wählen. Unser oberstes Ziel ist es, dass Sie und Ihre Gesellschaft sich bei uns ganz einfach wohlfühlen. Sollten Sie Ihr Wunschmenue nicht in unseren Vorschlägen finden, lassen Sie uns dies bitte wissen - wir sind flexibel, auch bei den Beilagen!

Die Bankett-Tische werden weiss gedeckt und mit Blumen geschmückt sein. Spezielle Wünsche berücksichtigen wir gerne.

Herzlich willkommen!

Peter und Alice Weidmann

*P.S. Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.
Die Herkunftsdeklarationen finden Sie in unserer
Speisekarte*

Tel. 052 319 12 18

Email: info@freihof-marthalen.ch