



Bankettvorschläge

Sie haben einen Grund zum Feiern?

Sei es ein Curling-Plausch, Vereins- oder Firmenbankett oder ein Geburtstag!

Unsere Lokalität für 10-80 Personen – unsere auserlesene Menü und Weinvorschläge werden Sie und Ihre Gäste rundum begeistern!

Wir beraten Sie gerne!

Das Stübli-Team

Aus dem Suppentopf

- Steinpilzcremesuppe 7.00
- Kartoffel-Ingwersuppe mit Speckwürfeli 7.50
- Zwiebel-suppe mit Käsetoast 6.50
- Kürbiscremesuppe
mit gerösteten Kürbiskernen 6.50
- Eierschwämmli-suppe mit Kräuterschaum 6.50
- Randencremesuppe mit Ingwer 6.50
- Tomatencremesuppe 6.50
- Fenchelcremesuppe mit Pernot 6.50
- Meerrettichcremesuppe
Mit Rauchlachsstreifen 8.50
- Bouillon Natur 5.00
- Bouillon mit Flädli 6.50
- Linsensuppe mit Speck 6.50
- Sauerkraut-suppe mit Rohschinkengrissini 7.50
- Brotsuppe 5.50
- Basler Mehlsuppe 5.50
- Bündner Gerstensuppe 7.50

Vorspeisen

- Grüner Blattsalat 7.00
 - Blattsalat mit Grissini und Rohschinken 9.50
 - Blattsalat mit Hüttenkäse und Bündnerfleisch 11.50
 - Blattsalat mit frischen Pilzen
Champignon 8.50
Mischpilzen 9.50
Eierschwämmli 10.50
Steinpilzen 12.50
-

-
- Blattsalat mit sautiertem Wachtelbrüstchen
und Feigendressing 13.50
 - Blattsalat mit geräucherten Forellen
und Meerretichschaum 13.50
 - Blattsalat mit Bündnerrollen 16.50
 - Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons 11.50
 - Sellerie-Ananassalat mit Baumnüssen
auf Rossoblätter 7.50
 - Rettichsalat mit Radieslistreifen
an Italien-Dressing 6.50
 - Fenchelsalat mit Dill an Sesamöldressing
auf Kresse 6.50
 - Blumenkohlsalat an Eiervinaigrette 6.50
 - Rotkohlsalat an Orangenvinaigrette
auf Endivien 6.50
 - Kürbis-Karottensalat an Apfelhonigsauce 7.50
 - Gurkensalat mit Hüttenkäse
an Italien-Dressing 6.50

Warme Vorspeisen

- Kleine Pilzschnitte

	klein	gross
Champignon	8.50	16.50
Mischpilzen	9.50	18.50
Eierschwämmli	10.50	20.50
Steinpilzen	12.50	22.50
 - Knusprige Pilzrolle mit Blattsalat 10.50
-

Hauptgänge

- Lammgigot aus dem Ofen an Rotweinsauce
Zwiebelkartoffeln 22.50
 - Pouletgeschnetzeltes mit Champignons an
Kräutersauce, Pasta 18.50
 - Pouletgeschnetzeltes mit Curry-Sauce
im Reisring 18.50
 - Kalbsmilkenragout an Weissweinsauce
mit Pilzen im Reisring 21.50
 - Schweinshalsbraten
an Kümmel- oder Biersauce mit Spinatspätzli 17.50
 - Hacktätschli an Pilzrahmsauce und Stock 18.50
 - Saucisons mit Salzkartoffeln und Bohnen 18.50
 - Schweinsfilet am Stück gebraten an
Zitronengrassauce, Basmatireis 24.50
 - Rindssauerbraten Grossmutter Art
Kartoffelstock 19.50
 - Schweinsschnitzel mit Rahmsauce
und Butternudeln 18.50
 - Kalbsragout mit Lauch
an Pommery-Senfsauce, Kartoffelstock 21.50
 - Kalbshaxen Cremolata
und Pramatapolenta 24.50
 - Roastbeef Sauce Bernaise mit Pommes 26.50
 - Kalbsfrikasse mit Champignons
und Butternudeln 22.50
 - Spaghettiplausch 3 verschiedenen Saucen 17.50
 - Käsefondue von Nägeli`s Chäslade 24.50
 - Fondue Chinoise Fleischfondue 180gr 38.00
200gr 42.00
-

Hauptspeisen

- Gegrillter Thunfisch auf warmen Bohnensalat mit reichlich Kräutern 26.50
 - Geschmorte Lammschulter mit gebackenem Butternusskürbis und süssen roten Zwiebeln 23.50
 - Gebratene Jakobsmuscheln im Speckmanteln auf Sellerie-Kartoffelpüree 28.50
 - Gebratene Lammkotelettes mit Linsen reichlich Kräuter und Balsamicoessig 28.50
 - Wurst-Cassoulet mit Kartoffelpüree
 - Kabeljau mit Kartoffeln und Lauchgemüse 22.50
 - Risotto mit gebackenem Kürbis, Salbei und Speck 18.50
 - Gnocchi mit frischer Tomaten-Morchelsauce 25.00
 - Papperdelle mit Fleisch, das auf der Zunge vergeht 23.50
 - Burritos mit Rind und überbackenem Cheddarkäse dazu Guacomole und Sauerrahm 18.50
 - Pouletbrüstchen gebraten auf Cantadou-Pfeffersauce und Gemüsereis 18.50
 - Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcherart, Rösti 31.50
 - Maispoulardenbrust gebraten an Eierschwämmli sauce, Bratkartoffeln 24.50
 - Halbes Kneuss-Güggeli aus dem Ofen mit Pommes und Sauce Choron
 - Kutteln an Tomatensauce mit Salzkartoffeln 17.50
 - Coq au vin mit Bramata Polenta 19.50
 - Fleischkäse mit Spiegelei Jus und Pommes 16.00
-

Desserts

- Birnen im Schlafrock, gefüllt mit Mandeln, Orangen und Schokolade auf Sauerrahmtupf
7.50
 - Panna Cotta auf Waldbeeren-/Orangensauce
7.50
 - Quarkcreme mit warmen Beeren
6.50
 - Vanillecreme 6.50
 - Zitronencreme 5.50
 - Orangencreme 5.50
7.50 mit Grande Manier
 - Rum-Mousse mit Früchtegarniture 7.50
 - Schoggimousse von Milkschokolade 7.50
 - Schoggimousse von Weisser Schoggi 7.50
 - Schoggimousse von Dunkler-Schoggi 70% 8.50
 - Dörrpflaumenkompott mit Vanilleglace 7.50
Mit Vielle Prûne 10.50
 - Chriesiprägel 7.50
 - Lebkuchenparfait mit Rötelichriesi
Zimtstange 8.50
 - Baileys-Mousse mit Rumfeigen 8.50
 - Fotzelschnitte mit Zwetschgenkompott 7.50
 - Vermicelles mit Rahm 6.50
-

Bemerkungen

Wir freuen uns, Ihnen unsere Menuvorschläge unterbreiten zu dürfen.

Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung Ihres persönlichen Menüs.

Die einzelnen Gerichte von den Menüvorschlägen können individuell zusammengestellt werden.

Geschäftsbedingungen

- Menübestellungen wollen Sie uns bitte 7 Tage vor dem Anlassdatum telefonisch oder per Mail bekannt geben
 - Die genaue Personenzahl der Teilnehmer jeweils 1 Tag vor dem Anlass bekanntgeben
 - Einzelinkasso bis max. 10 Personen
 - Bei Banketten nur Barzahlung oder auf Rechnung
 - Die Mehrwertsteuer von 7.6% ist inbegriffen
-