

<p><u>Menu 1</u></p> <p>Gemüsesuppe mit Basilikumpesto *****</p> <p>Schweins Cordon Bleu Pommes Frites Gemüsebouquet *****</p> <p>Caramelköpfler mit Rahm</p> <p>CHF.34.50</p>	<p><u>Menu 2</u></p> <p>Gemischter Salat mit Speck und Pilzen *****</p> <p>Geflügelstreifen mit Orientalischen Gewürzen Basmati Reis Asiatisches Gemüse *****</p> <p>Ananas Carpaccio mit Bananen Glace</p> <p>CHF 32.50</p>
<p><u>Menu 3</u></p> <p>Bündner - Suppe *****</p> <p>Schweinsragout mit kleinem Gemüse Kartoffel Stock Gemüsebouquet *****</p> <p>Panna Cotta auf Schokoladensauce</p> <p>CHF.33.50</p>	<p><u>Menu 4</u></p> <p>Kleiner Sternen Teller ****</p> <p>Rindsschmorbraten mit Baroloweinsauce Hausgemachte Nudeln Gemüsebouquet *****</p> <p>Caramelisierte Vanillecreme</p> <p>CHF 39.50</p>
<p><u>Menu 5</u></p> <p>Steinpilzcremesuppe *****</p> <p>Lammkeule in Ofen gebratenen mit Frischem Kräutersauce Bäuerin Kartoffeln Rotatouille *****</p> <p>Zimt-Parfait mit Apfelragout CHF 42.50</p>	<p><u>Menu 6</u></p> <p>Nüsslisalat mit Ei, und Speckstreifen *****</p> <p>Schweinssteak mit Pilzrahmsauce Hausgemachte feinen Nudeln Gemüsebouquet *****</p> <p>Frucht Komposition mit Erdbeeren Glace</p> <p>CHF 42.50</p>

Menu 7

Gorgonzola Kuchlein auf Preiselbeeren-Coulis

Doppelte –Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Gegrillte Lammkotolett mit Steinpilzensauce
Gebratene Polenta
Sautiert Zucchini Provenzalischer Art

Maraschino-Halbegefrorenes mit Aprikosen
Kompott

CHF 53.50

Menu 8

Saisonsalate

Suppentopf Henry 4

Roastbeef nach Englischer Art
Berner Sauce
Kartoffelgratin
Gemüsebouquet

Weisse und dunkles Schokoladenmousse

CHF 59.50

Menu 9

Parma Rohschinken mit Melonenschiffchen

Brokkolicremesuppe mit Truffelessenz

Lachs im Blätterteig an Basilikumsauce
Gedünsteter Chinakohl

gebratene Kalbssteak auf Eierschwammli Sauce
Hausgemachte Nudeln
Gemüse Bouquet

Tete de Moin-Rose mit Speckvinaigrette

Pflaumen Kuchen auf Zimtcremesauce

CHF 85.50

Menu 10

Geflügelkraftbrühe mit Fladli

Gegrillte Tommy käse auf Pilzenragout mit
Kräuter

Schweinsfiletmedaillon umwickelt mit Speck
auf Kräuterrahmsauce

Risotto Rucola
Gemüsebouquet

Apfelparfait mit Basler Lebkuchen

CHF 68.50

Menu 11

Gratiniert Auberginen mit Mozzarella auf
Tomatencoulis und Basilikumöl

Krottensuppe mit Kräutercrouton

Seezungenstreifen mit Austernpilzen und salbei

Entebrust rosa gebratene an Orangesauce

Röstikroquetten

Gemüsebouquet

Dessert Melba

CHF 69.50

Menu 12

Hauspastete mit Cumberland Sauce

Tomatencremesuppe mit Rahmflocken

Rindsentrecote vom Grill mit Butter Café de
Paris

Herzkönigekartoffeln

Gemüse Bouquet

Bayerische Creme mit Schokolade

CHF 72.50

Menu 13

Pochiert Riesengarnelen und Spargelspitzen an
Safrandressing

Parmesancremesuppe mit Trockene Tomaten

Lammfilet im Blätterteig mit Mille Erbe

Auberginen und Zucchetti

Maisplätzchen

Kokosnussparfait auf Ananassalat

CHF 73.50

Menu 14

Kaninchenterrine mit Apfelkompott

Spargelcremesuppe mit geräucherten

Lachsstreifen

Gebratenes Rindsrückenstück

Sauce Choron

Kartoffelgratin

Gemüsebouquet

Sorbet Variationen auf Fruchtsauce

CHF 64.50

Menu 15

Geräuchertes Fischteller mit Meeretich

Gemüsesalat

Steinpilzencremesuppe mit Lauch und

Selleriestreifen

Glasierte Kalbsschulter mit Krauter Sauce

Röstkartoffeln mit Rosmarin

Brokkoliflan

Apfelstrudel mit Vanillesauce

CHF 68.50

Menu 16

Vitello Tonnato

(Kalbsfleisch mit Thunfischsauce ,Kappern)

Risotto Rucola,Cherry Tomaten,Knoblauch

Mix Grill Vom Fleisch

(Lammkotoletten, Pouletbrust,

Schweinschnitzel,

Rindsspatzli)

Country Frits

Gemüse garnitur

Schokoladen-Parfait mit Birne an Weisswein

CHF 75.50

Italienischer Menü 1

Rinds Carpaccio auf Rucolasalat mit Parmesan
und Balsamicodressing

Bier Risotto mit gegrilltes Schweinswurst

Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken

Hausgemachte safran nudeln

Gemüse Bouquet

Tirami-sü mit Amaretto

CHF 77.50

Italienischer Menu 2

Tomaten mit Buffelmozzarella und frischem
Basilikum

Hausgemachtes Breit Nudeln mit Steinpilzen

Rahmsauce

Rindsschmorbraten mit Barolo wein Sauce

Polenta Bramata

Gemüse Bouquet

Panna Cotta auf Waldbeerenkompott

CHF 66.50

Italienischer Menu 3

Grilliertes Gemüse mit Italienischer Salami,
Rohschinken, Coppa, Salametti, Bresaola, und
Ziegenkäse

Doppelt Rindskraftbrühe mit Orange Flädli

Hausgemachtes Kartoffeln Gnocchi mit Olivenöl,
Cherry Tomaten, Knoblauch und Rucola

gebratenes Kaninchen Rückenfilet auf

Polentabett

an Rosmarinjus

Gemüse garnitur

Zabaione ghiacciato alla Menta Verde

CHF 82.50

Italienischer Menu 4

Octopussalat an Zitronedressing

Lachsravioli mit Dillrahmsauce

Doradefilet Meditteranisch Art

Salbeikartoffeln

Gemusebouquet

Semifreddo al Limoncello auf Erdbeerenragout

CHF 79.00

Glarner Menu 1

Rindsbouillon mit Kräuter-Flädli

Oder

Blattsalat mit Sprossen

Ziger-Cordon Bleu

Mit Rohschniken und Alpkäse aus Glarnerland,
Bestreut mit Ziger serviert mit Pommes Frites
und Gemüse garnitur

Birnebrot mit Vanilleglace

CHF 38.00

Glarner Menu 2

Glarner Brotsuppe Oder Gemischter Salat

Glarner Netzbraten

Serviert mit Kartoffelsock und Gemüse garnitur

Fruchtsalat mit Vanilleglace

CHF 34.00

Glarner Menu 3

Broccoli Cremesuppe Oder Saisonsalat mit Rucola und Radieschen

Zigerhörnäli mit Röstzwiebeln

Gerührt Eiskafé mit Kirsch

CHF 28.00

Glarner Menu 4

Suppe Oder Salat

Glarner Kalberwurst mit Dörrpflaumen

Kartoffelstock

CHF 24.50

Festtagsmenü

Gemüsesuppe mit Adlerbräu Bier parfümiert

Carpaccio von Most -und Huusmöckli serviert mit Apfel Käse Salat

Rinds – und Schweinsfiletmedaillon nach Art des Hauses

an einer feinen Mostsauce mit breiten Nudeln und Gemüse

Dessert Sternen

CHF 82.00

Buffets für Gruppen ab 30 Personen

Die beste Idee für jeden Anlass und jeden Geschmack ist ein Buffet. Eine Auswahl Ihrer

Möglichkeiten sehen Sie hier. Sollten Sie andere Wünsche haben, so melden Sie sich bitte bei uns.

Sternen- Buffet

Baslermehlsuppe

Mostbröckli

Geräucherter Speck

Bündner Salsiz

Bündner Rhoschinken

Bauernschüblig

Tomaten Mozzarella

Gegrilltes Gemüse

Hauspastete Cumberland Saue

Vitello Tonnato

(Kalbfleisch mit Thunfischsauce)

Salatauswahl

Lammkeule an Kräutersauce

Geräuchtes Rippli

Schweinbratwurst am Meter Zwiebelnsauce

Kalbsschulterbraten am Balsamico Sauce

Älpermagronen

Kartoffeln Gratin

Pizocker

Rösti

Gemüseauswahl

Schweizer Käseplatte mit Nüssbrot

Fruchtsalat

Karamel-Köpli

Tirami-Su

Panna Cotta auf Fruchtsauce

Äpfelstrudel mit Vanille Sauce

Dunkel Schokoladen Mousse

CHF 85.50

Pasta Buffet

Minestrone mit Pesto

Salate Buffet

Penne Arrabbiata

Rigatoni all'Ortolana

Pappardelle ai Funghi Porcini

Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncino

Spaghetti al Pomodoro e Basilico

Gnocchi di Patate al Gorgonzola

Risotto al Montepulciano con Scaloppina di manzo alla griglia

Risotto allo Spumante e Mascarpone

Pizzoccheri Valtellinesi

Duo di Dessert

(Tirami – Su all'Amaretto

Semifreddo al Cioccolato con Salsa di Ciliege)

CHF 45.50

Tellergerichte

Hackbraten mit Kartoffelstock Gemüse Caramelköpfl *****	CHF 28.00
Geschnetzeltes Schweinefleisch Butterspätzli Gemüse Fruchtsalat mit Vanilleglacé *****	CHF 28.00
Saftiges Rindsgulasch Trockenreis Fruchtwähe mit Rahm *****	CHF 28.00
Heisser Fleischkäse Kartoffelsalat *****	CHF 19.50
Heisser Beinschinken Kartoffelsalat *****	CHF 21.50
Äpler Magronen“ Schinken, Kartoffeln Käse gerösteten Zwiebeln Apfelmus *****	CHF 18.50
Aufschnitt Teller mit Elm Bergkäse *****	CHF 20.50
Würst-Käsesalat garniert *****	CHF 17.00
Fitnesssteller mit	
Poulet oder	CHF 23.00
Schweinssteak oder	CHF 25.50
Schweinschnitzel Paniert *****	CHF 23.50
Curry Poulet Orientalischer Art *****	CHF 23.50
Rindschmorbraten mit Montepulcianoweinsauce Polenta *****	CHF 31.50
Schweinsragout Kartoffelstock *****	CHF 28.50
Lasagne Bolognese Kleiner gemischter salat *****	CHF 21.50
Curryrisotto mit Peperoniwürfel und Pouletstreifen vom Grill	CHF 22.50