



Geschmackvolles
Essen & Ambiente

MENU VORSCHLÄGE BANKETT

Vorspeisen

Melone mit Rohschinken (saisonal)	15.50
Kleiner gemischter Salat	7.50
Kleiner grüner Salat	5.50

Hauptgänge mit Nachservice

Schweinsfilet an Steinpilz- oder Morchelsauce mit Gemüsevariation	38.50
Schweinsbraten glasiert mit Poulet und Gemüsevariation	30.50
Rindsbraten gespickt mit Gemüsevariation	33.50
Geschnetzeltes (Schwein) an Pilzsauce	26.50

Dazu servieren wir eine Beilage nach Wahl: Nüdeli, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Kroketten, Pommes frites, Reis oder hausgemachte Spätzli



Geschmackvolles
Essen & Ambiente

Ab 10 Personen

«Suure Mocke» Rindsschmorbraten, Gemüsevariation	35.50
Bernerplatte: Hamme, Suppenfleisch, Speck, Wurst, Gnagi, Zunge, Sauerkraut, grüne Bohnen und Salzkartoffeln	38.50
Rindszunge an Kapernsauce mit Kartoffelstock, gemischter Salat	30.50

Dazu servieren wir eine Beilage nach Wahl: Nüdeli, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Kroketten, Pommes frites, Reis oder hausgemachte Spätzli

Spezialität des Hauses

Grosses Fondue Chinoise Buffet: 52.50

- Gemischter Salat
- 6 Sorten Fleisch (frische Schweizerqualität)
- Riesencrevetten
- Grosse Früchteplatte
- Reis, Pommes frites
- 7 hausgemachte Saucen ect.

***Bouillon mit Einlage im Menü-Preis inbegriffen! Wir servieren gerne auch eine Suppe nach Wahl!
Preis nach Absprache. Alle Hauptgänge mit Nachservice sind auch als Tellerservice erhältlich!***



Geschmackvolles
Essen & Ambiente

Tellerservice

Schweinsrahmschnitzel mit Nüdeli, Pfirsich mit Rahm	23.50
Mit Nachservice	28.50
Schweinsgeschnetzeltes mit Nüdeli	23.00
Schweinsbraten mit Kroketten und Gemüse	24.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites	24.50
Rindszunge an Kapernsauce mit Kartoffelstock	22.50
«Buure Hamme» mit Kartoffelsalat	22.50
Pastetli mit Fleischfüllung und Pommes frites	19.50

Wir servieren gerne auch eine Suppe nach Wahl! Preis nach Absprache.



Geschmackvolles
Essen & Ambiente

Desserts

Warmer Schoggikuchen Hausgemacht mit Vanilleglace und Rahm	8.50
Brönnti Crème	8.50
Hausgemachtes Parfait	9.50
Zwetschgensorbet mit Vieille-Prune	9.50
Schoggimousse	8.50
Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm	9.50
Meringues mit Glace	9.00

Dessert nach Wahl aus unserer Dessertkarte

Wir beraten Sie gerne!



Geschmackvolles
Essen & Ambiente

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN

Offene Weine

<i>Weine Weiss</i>	<u>1 dl</u>	<u>5 dl</u>
Johannisberg Leukersonne, Damian Seewer Susten	4.50	22.00
Yvorne Les Constants, Artisans Vignerons Yvorne	4.80	23.00

<i>Weine Rosé</i>	<u>1 dl</u>	<u>5 dl</u>
Oeil de Perdrix Lys rosé AOC, J. & M. Dizerens Lutry	4.00	19.00

<i>Weine Rot</i>	<u>1 dl</u>	<u>5 dl</u>
Dôle Leukersonne, Damian Seewer Susten	4.00	19.00
Yvorne Rouge AOC, Artisans Vignernons Yvorne	4.80	23.00



Geschmackvolles
Essen & Ambiente

Flaschenqualität im Halbliter

Wein Rot Italien	<u>1 dl</u>	<u>5 dl</u>
Primitivo Salento IGT Amabile	5.50	26.00

Rebsorte: Primitivo

Der Senza Parole ist ein fülliger Rotwein mit einer gefälligen Restsüsse und einem komplexen Aroma-spektrum. In der Nase vordergründig intensive Aromen nach Brombeeren. Des Weiteren gut integrierte Noten von Unterholz. Im Gaumen elegante Nuancen nach Dörrzwetschgen. Der Südtaliener endet mit einem vollen und geschmeidigen Abgang – ein wahrer Genuss!

Wein Rot Spanien	<u>1 dl</u>	<u>5 dl</u>
Rioja El Coto DOC Crianza Selección Viñedos	5.80	28.00

Rebsorte: Tempranillo

Harmonischer Wein, der im Geschmack und im Aroma sehr ausgewogen ist. Er ist sehr samtig und weich und hat die rioja-typische Vanille-Note durch den Ausbau im frischen Eichenholz.

Weisswein 70 / 75 cl

Schweiz (Seeland – Waadtland)

Inser Chasselas, Weingut Hämmerli	38.50
--	--------------

Ein Wein, der Ihren Gaumen mit Lindeblüte und Zitrus verwöhnt. Eine helle, klar strohgelbe Erscheinung. Entwickelt sich im Glas zu einer komplexen Nase mit trockener Banane. Sehr ruhig und rund, mit einem angenehmen Trinkfluss. Ein im wahrsten Sinne des Wortes süffiger Wein, der zu Seefisch seine ganze Klasse ausspielt.



Geschmackvolles
Essen & Ambiente

Dézaley Grand Cru AOC L'Arbalète

56.00

Sehr beliebter, aromareicher und ausgewogener Spitzenwein. In der Nase schöne mineralische Feuerstein-Noten sowie viel Geschmeidigkeit durch Noten von Honig sowie grillierten Mandeln. Im Gaumen füllig und generös. Der l'Arbalète ist zwar schon jung angenehm süffig, man sollte ihm jedoch einige Jahre Zeit lassen, damit er seine ganze Fülle und Kraft ausspielen kann.

Rotwein 70 / 75 cl

Schweiz

Pinot Merlot AOC Clos du Château, Charles Bonvin SA Sion

44.00

Sattes Rubinrot mit violetterm Schimmer. In der Nase Beerenaromen mit würzigen Noten, Pfeffer und leichten Raucharomen. Am Gaumen vollmundig und rassig.

Italien

Barbera d'Alba DOC Briccomacchia, Roberto Sarotto Neviglie

36.00

Sattes Rubin mit starken violetten Reflexen, farbdicht in der Randzone. Leicht verschlossen, kompottartig in der Nase, schwarzbeerig, warme Röstnoten, Holz und Kakao mit üppiger Vanillenote im Finale. Markante Säure, präsen Adstringenz, strukturbetont, süsslich wirkend im Gaumen, im Abgang fein-herbe, erdige Komponente, leicht mineralisch.

Spanien

Torrepingón Roble Ribera del Duero

39.00

Kirschrot mit Violetttönen. In der Nase kräftige Aromen roter Beeren und leichte Gewürznoten. Im Gaumen schön strukturiert, ausgewogen und mit vollem Aroma. Schöne Tannine, anhaltend, mit einem starken Abgang, der die Fruchtaromen wiederholt

«Wer geniessen kann, trinkt keinen Wein mehr, sondern kostet Geheimnisse.»

Salvador Dali

Alle Preise in CHF inkl. MWST. Wenn nicht anders vermerkt, stammt das Fleisch aus Schweizer Produktion.

Allergene: Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

GASTHOF ZUM LÖWEN, LÜTZELFLÜHSTRASSE 2, CH-3452 GRÜNENMATT – 034 431 80 70