Menuvorschläge Storchen Schlossrued

Menu 1

Tagessuppe
*****
Grüner Salat
*****
Kalbs und Schweinsbraten
Kartoffelgratin
Gemüsegarnitur
*****
Caramelköpfli mit Früchten

Menu komplett 42.-
3 Gang 37.-

Menu 2

Tagessuppe
*****
Märitsalat
*****
Pouletgeschnetzeltes Casimir
Reisring
Früchtegarnitur
*****
Schokoladenmousse

Menu komplett 39.-
3 Gang 34.-

Menu 3

Tagessuppe
*****
Nüsslisalat mit Ei (Saison)
*****
Suure Mocke Berner Art
Kartoffelstock
Wurzelgemüse
*****
Gebrannte Crème

Menu komplett 44.-
3 Gang 39.-

Menu 4

Tagessuppe
*****
Nüsslisalat mit Ei (Saison)
*****
Schweinssteak vom Grill
Senfbutter
Kroketten/Gemüsebouquet
*****
Frischer Fruchtsalat mit Sorbet

Menu komplett 42.-
3 Gang 37.-

Menu 5

Tagessuppe
*****
Gemischter Salat
*****
Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art
Rösti oder Nüdeli
Tagesgemüse
*****
Coupé Hot Berry

Menu komplett 42.-
3 Gang 38.-

Menu 6

Tagessuppe
*****
Blattsalat Mimosa
*****
Aargauer Schweinshalsbraten
Kartoffelgratin
Gemüsegarnitur
*****
Hausgemachte Crèmeschnitte

Menu komplett 40.-
3 Gang 35.-

Menu 7

Tagessuppe
*****
Caesar Salat mit Speck
*****
Schweinsrahmschnitzel Melba
Nüdeli
Pfirsich mit Rahm
*****
Dessertvariation Strauss

Menu komplett 42.-
3 Gang 38.-

Menu 8

Tagessuppe
*****
Salat vom Buffet
*****
Wiener Kalbsrahmgulasch
Spätzli
Gemüsegarnitur
*****
Apfelstrudel mit Vanillesauce

Menu komplett 43.-
3 Gang 38.-

Menu 9

Tagessuppe
*****
Blattsalat mit Ei
*****
Mixed Grill-Spiess
Röstikroketten
Gemüsegarnitur
*****
Moelleux au chocolat

Menu komplett 44.-
3 Gang 39.-

Menu 10

Tagessuppe
*****
Blattsalat Caprese
*****
Kalbshaxe mit Gremolata
Safranrisotto
Gemüsegarnitur
*****
Sabayon mit Beeren und Glacé

Menu komplett 45.-
3 Gang 40.-

Menu 11

Tagessuppe
*****
Blattsalat mit Pilzen
*****
Schweinsfilet-Médaillon
Pommery-Senfsauce
Kartoffelgratin/Gemüsegarnitur
*****
Gemischter Sorbetteller

Menu komplett 46.-
3 Gang 41.-

Menu 12

Tagessuppe
*****
Salat vom Buffet
*****
Kalbsschulterbraten mit Rosmarin
Kartoffelgratin
Gemüsegarnitur
*****
Baileys-Parfait

Menu komplett 45.-
3 Gang 40.-

Menu 13

Tagessuppe
*****
Nüsslisalat Mimosa (Saison)
*****
Schweins Cordon-bleu
Pommes frites
Gemüsegarnitur
*****
Coupé Maison

Menu komplett 45.-
3 Gang 39.-

Menu 14

Tagessuppe
*****
Salat vom Buffet
*****
Alpstein Pouletbrust
Sauce Provençale/Knoblauchbrot
Reis/Grillgemüse
*****
Orangenkuchen

Menu komplett 42.-
3 Gang 37.-

Menu 15

Tagessuppe
*****
Blattsalat mit Ei
*****
Mixed Grill-Spiess
Röstikroketten
Gemüsegarnitur
*****
Moelleux au chocolat

Menu komplett 46.-
3 Gang 41.-

Menu 16

Tagessuppe
*****
Blattsalat Caprese
*****
Kalbshaxe mit Gremolata
Safranrisotto
Gemüsegarnitur
*****
Sabayon mit Beeren und Glacé

Menu komplett 45.-
3 Gang 40.-

Menu 17

Tagessuppe
*****
Blattsalat mit Pilzen
*****
Schweinsfilet-Medaillon
Pommery-Senfsauce
Kartoffelgratin/Gemüsegarnitur
*****
Gemischter Sorbetteller

Menu komplett 46.-
3 Gang 41.-

Menu 18

Tagessuppe
*****
Salat vom Buffet
*****
Kalbsschulterbraten mit Rosmarin
Kartoffelgratin
Gemüsegarnitur
*****
Baileys-Parfait

Menu komplett 44.-
3 Gang 39.-

Menu 19

Tagessuppe
*****
Blattsalat mit geräuchter Forelle
*****
Rump Steak mit Pfeffersauce
Pommes Dauphin
Gemüsegarnitur
*****
Ananas Carpaccio mit Pistazien

Menu komplett 47.-
3 Gang 42.-

Menu 20

Tagessuppe
*****
Salat vom Buffet
*****
Kalbsgeschnetzeltes Calvados
Butternudeln
Gemüsegarnitur
*****
Coupé Schwarzwälder

Menu komplett 48.-
3 Gang 43.-

Menu 21

Tagessuppe
*****
Blattsalat mit Lammfilets
*****
Kalbs-Piccata Mailänder Art
Safranrisotto
Mandelbroccoli
*****
Tiramisu-Schnitte

Menu komplett 47.-
3 Gang 42.-

Menu 22

Tagessuppe
*****
Blattsalat mit Kernen
*****
Berner Teller 5 Sorten Fleisch
Sauerkraut/Dörrbohnen
Salzkartoffeln
*****
Zwetschgen Sorbet mit «Schuss»

Menu komplett 44.-
3 Gang 39.-

Menu 23

Tagessuppe
*****
Craved-Gin Lachs mit Salat
*****
Roastbeef mit Sauce Béarnaise
Waffelkartoffeln
Gemüsegarnitur
*****
Hausgemache Vacherin-Glacé

Menu komplett 49.-
3 Gang 44.-

Menu 24

Tagessuppe
*****
Blattsalat mit Geflügelleber
*****
Lammgigot im Ganzen gebraten
Knoblauchjus
Kartoffelgratin/Gemüsegarnitur
*****
Parfait Glacé Grand Marnier

Menu komplett 46.-
3 Gang 41.-

Menu 25

Tagessuppe
*****
Crevetten-Cocktail Calypso
*****
Rindsfiletwürfel Stroganoff
Butterreis
*****
Crème brûlée mit Rosmarin

Menu komplett 52.-
3 Gang 47.-

Menu 26

Tagessuppe
*****
Rinds Carpaccio mit Rucola
*****
Kalbskarree im Ganzen gebraten
Pommes Lorette
Gemüsegarnitur
*****
Mango-Joghurt Schnitte

Menu komplett 54.-
3 Gang 49.-

Menu 27

Tagessuppe
*****
Blattsalat mit gebratenen Egli
*****
Kalbssteak an Morchelrahmsauce
Nüdeli/Kroketten
Gemüsegarnitur
*****
Zimtparfait mit Zwetschgen

Menu komplett 54.-
3 Gang 48.-

Menu 28

Tagessuppe
*****
Kalbspresskopf mit Kräutersalat
*****
Entrecôte Café de Paris
Pommes frites
Gemüsegarnitur
*****
Eiercognac-Parfait mit Orange

Menu komplett 52.-
3 Gang 46.-

Menu 29

Tagessuppe
*****
Blattsalat mit Eierschwämmli
*****
Rindsfilet mit Sauce Bordelaise
Kartoffelgratin
Gemüsegarnitur
*****
Dessertvariation «Schwanensee»

Menu komplett 56.-
3 Gang 49.-

Menu 30

Tagessuppe
*****
Salat vom Buffet
*****
Kalbsfiletmédaillon mit Steinpilzen
Pommes Dauphin/Nüdeli
Gemüsegarnitur
*****
Apfelküchlein mit Vanillesauce

Menu komplett 58.-
3 Gang 52.-

Menu 31

Tagessuppe
*****
Schottischer Räucherlachs
*****
Gefülltes Rindsfilet Villette
Kartoffelgaletten
Gemüsegarnitur
*****
Dessertvariation Storchen

Menu komplett 56.-
3 Gang 49.-

Menu 32

Tagessuppe
*****
Tafelspitz Salat/Vinaigrette
*****
Wienerschnitzel mit Preiselbeeren
Pommes frites
Gemüsegarnitur
*****
Panna Cotta mit Beeren

Menu komplett 49.-
3 Gang 44.-

Menu 33

Tagessuppe
*****
Morchelterrine mit Chutney
*****
Lammkarree in der Kräuterkruste
Rosmarinkartoffeln
Gemüsegarnitur
*****
Toskanischer Apfelkuchen

Menu komplett 52.-
3 Gang 46.-

Menu 34 (Fisch)

Tagessuppe
*****
Blattsalat mit Antipasti
*****
Zanderfilets gebraten
Riesling-Safransauce
Mouslinkartoffeln/Mangold
*****
Zweierlei Schokoladenmousse

Menu komplett 42.-
3 Gang 38.-

Menu 35 (Fisch)

Tagessuppe
*****
Blattsalat/marinierter Ziegenkäse
*****
Seezungen-Lachsröllchen
Champagnersauce
Reis, Gemüsegarnitur
*****
Joghurt-Passionsfrucht-Mousse

Menu komplett 46.-
3 Gang 40.-

Menu 36 (Vegi)

Tagessuppe
*****
Salat vom Buffet
*****
Griessnocken/Steinpilzen
Gemüseteller
Rahmsauce
*****
Quarkkrapfen mit Sauerrahmglacé

Menu komplett 38.-
3 Gang 33.-

Salate und Vorspeisen für Bankett à la carte

Bunter Blattsalat/geröstete Kerne Dressing nach Wahl	6.00
Gemischter Salat vom Markt mit Knoblauchcroûtons	8.00
Nüsslisalat/gerösteter Speck/Ei /Croûtons Dressing nach Wahl	9.00
Caesar Salat Knoblauchdressing/Speckstreifen/Croûtons/Parmesan	10.00
Zartes Kopfsalatherz an Gemüsevinaigrette mit Tomaten - Crostini und gehobeltem Parmesan	12.00
Knackiger Blattsalat mit Antipasti und Parmaschinken Balsamicodressing	14.00
Bunter Blattsalat mit gebratenen Fischfilets aus unseren Seen/Kräuter-Dip	17.00
Gin-Graved Lachs mit Senf – Dillsauce Salatstrauss/Kapern/rote Zwiebeln	16.00
Bresaola Carpaccio mit Rucola mariniert mit Olivenöl und Hobelkäse	14.00
Melone mit Tessiner Rohschinken (Saison)	14.00

Suppen für Bankett à la carte

Kraftbrühe mit Flädli und Sherry	8.00
Topinamburcrèmesuppe gebratene Pilze/Speck	8.00
Brunnenkresse- Schaumsüppchen mit Kräuterfrischkäse und Pinienkerne	9.00
Safranschaumsüppchen mit Eglifiletstreifen Kräutercroûtons	9.00

Hauptgänge für Bankett à la carte (ab 8 Personen)

vom Schwein

Schweinsgeschnetzeltes Calvados Rösti kleines Marktgemüse	22.00
Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce Nudeln mit Brösel oder Pommes frites	22.00
Schweinscarré im Ofen gebraten mit Kräuterjus Kartoffelgratin Marktgemüse	24.00
Schweins - Saltimbocca auf Marsalajus Safranrisotto Broccoli mit Mandelbutter	26.00
Schweinsfiletmédaillons an Pommery – Senfsauce Nudeln mit Brösel Marktgemüse	32.00

vom Geflügel

Pouletgeschnetzeltes Casimir Reisring Früchtegarnitur	19.00
Grilliertes Pouletbrüstchen Provençale Bratkartoffeln Marktgemüse	22.00
Gebratenes Pouletbrüstchen mit Parmaschinken auf grilliertem Gemüse Parmesan-Risotto	24.00
Perlhuhnbrust mit Honig und Thymian Bratkartoffeln junger Wirsing mit Morcheln	26.00

vom Kalb

Kalbshaxe Tessiner Art Risotto/Grill-Gemüse	26.00
Kalbsgeschnetzeltes Calvados Nudeln mit Brösel/Marktgemüse	27.00
Grillierte Kalbsschnitzel an Limettensauce neue Kartoffeln mit Rosmarin Marktgemüse	32.00
Kalbssteak mit Morchelrahmsauce Nudeln mit Kräutern Marktgemüse	38.00

vom Rind

Suure Mocke Kartoffelstock/Wurzelgemüse	28.00
Rindshuftsteak mit Pfeffersauce Kroketten/Marktgemüse	25.00
Rindsfiletwürfel Stroganoff an rassiger Paprikasauce Reis oder Nudeln mit Brösel	30.00
Rindsfiletmédaillon mit Steinpilzen an Cognacrahmsauce Dauphinkartoffeln Marktgemüse	36.00

aus Fluss und Meer

Forellenfilets Müllerinnen Art Schnittlauchkartoffeln/Blattspinat	26.00
Zanderfilets in der Kartoffelkruste serviert auf Rahmwirsing	28.00
Eglifilets gebraten mit Mandelbutter Salzkartoffeln/Blattspinat	27.00
Mariage von Lachs und Steinbutt an Weisswein - Safransauce Gemüseperlen und Mousseline-Kartoffeln	36.00

Klassiker

Berner Platte mit 7 Fleischsorten (Speck/Siedfleisch/Zunge/Rippli/Markbein/Berner Zungenwurst Wädli), Dörrbohnen/Sauerkraut/Salzkartoffeln	34.00
Chateaubriand mit Sauce Béarnaise Marktgemüse und Beilage nach Wahl	49.00
Les trois Filets (in zwei Gängen serviert) Kalbs-, Rinds- und Schweinsfilet mit verschiedenen Saucen Marktgemüse und verschiedene Beilagen	52.00
Fleischfondue Chinoise à discrétion Rind/Schwein/Poulet/Pferdefilet nach Wunsch diverse hausgemachte Saucen und Beilagen Pommes frites/Reis	39.00

Desserts für Bankett à la carte

Frischer Fruchtsalat mit Mangosorbet	7.00
Panna Cotta mit Himbeersauce	7.00
Baumnussparfait auf Baileyssauce	8.00
Weisses Kaffeebohnenmousse	9.00
Mousse au Chocolat	10.00
Crème brûlée mit Rosmarin	8.00
Drei verschiedene Sorbets mit Exotischen Früchten	9.00
Heisse Beeren mit Vanilleglace und Rahm	9.00
Dessertbuffet mit verschiedenen süssen Verführungen und Käseauswahl	18.00