



## Liebe "Store" Gäste

Sie planen eine Geburtstags-, Familien- oder Jubiläumsfeier, ein Firmenessen im optimalen Umfeld, oder ganz einfach ein gemütliches Beisammensein mit Freunden und Bekannten.

Schwebt Ihnen etwas Besonderes vor?

Traditionell, gutbürgerlich, abgehoben oder konventionell – Ihre Feier im Storchen wird ein besonderes Erlebnis.

Wir freuen uns, Sie mit unserem erstklassigen Service zu verwöhnen. Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl unseres Angebotes. Unsere Vorschläge sollen lediglich eine kleine Anregung sein, denn Ihre Wünsche und Vorstellungen werden wir selbstverständlich berücksichtigen.

Für eine persönliche Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns, auch Sie als unsere Gäste in unserem Hause begrüßen zu dürfen.

Ihre Gastgeber

Andreas & Lyuba Berger, Blago und das Storchen Team



## **Menü Vorschläge 2018** **(ab 10 Personen)**

### **Menu 1**

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen  
und Gartenkresse

\*\*\*

Schweins Cordon bleu  
Pommes frites und Marktgemüse

\*\*\*

Heisse Beeren mit Vanilleglace

**Fr. 34.00**

### **Menu 2**

Märtsalat an French Dressing

\*\*\*

Pouletbrust vom Grill mit Eierschwämmli-rahmsauce  
Pommes frites oder Butternudeln

Marktgemüse

\*\*\*

Zweierlei Panna Cotta mit Früchten

**Fr. 31.00**

### **Menu 3**

Nüsslisalat mit Speck und Ei

\*\*\*

Gespickter Rindsschmorbraten Braumeister Art  
(im Rotkornbier geschmort mit Champignons, Speck, Croutons)

Spätzli

Marktgemüse

\*\*\*

Vanilleparfait auf Beerenkompott

**Fr. 33.00**

#### **Menü 4**

Gemischter Salat mit Ei und Croutons  
\*\*\*

Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce  
Butternudeln oder Pommes frites  
Marktgemüse  
\*\*\*

Eiercognacparfait mit Orangensalat

**Fr. 29.00**

#### **Menu 5**

Caesar's Salad  
mit Speck, Croutons und Knoblauchdressing  
\*\*\*

Pouletgeschnetztes Casimir  
Reisring  
Früchtegarnitur  
\*\*\*

Sorbet Variation im Hippenkorbchen mit Früchten

**Fr. 28.00**

#### **Menü 6**

Gemischter Salat mit Ei und Croutons  
\*\*\*

Kalbsgeschnetztes an Calvadosauce  
Butternudeln  
Marktgemüse  
\*\*\*

Frischer Fruchtsalat mit Mangosorbet

**Fr. 38.00**

#### **Menü 7**

Bunter Blattsalat mit Rauchlachsstreifen an Sesam Dressing  
\*\*\*

Rindshuftsteak vom Grill mit Kräuterbutter  
Kroketten oder Pommes frites  
Marktgemüse  
\*\*\*

Ananascarpaccio mit Pistazienglace

**Fr. 37.00**

## **Menü 8**

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum  
kleines Salatbouquet, Toast und Butter

\*\*\*

Mixed Grill (Rindshuft, Schweinsfiletmedaillon und Poulet)  
an grüner Pfeffersauce und Kräuterbutter

Pommes frites

Marktgemüse

\*\*\*

Weisses und Braunes Schokoladenmousse mit Früchten

**Fr. 39.00**

## **Menu 9**

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen und Radieschen  
an Hausdressing

\*\*\*

Schweinschnitzel mit Salbei und Rohschinken

Risotto

Marktgemüse

\*\*\*

Weinschaumcreme mit Beeren und Sorbet

**Fr. 34.00**

## **Menü 10**

Bunter Blattsalat mit Antipasti  
an Balsamicodressing

\*\*\*

Kalbsschnitzel an Zitronen- Marsalasauc

Kroketten

Marktgemüse

\*\*\*

Dessert Variation

**Fr. 43.00**

## **Menu 11**

Caesar's Salad  
mit Speck, Croutons und Knoblauchdressing

\*\*\*

Schweinsfilet- Medaillon an Pommery Senfsauce

Butternudeln mit Brösel oder Pommes frites

Marktgemüse

\*\*\*

Gemischtes Sorbet mit Früchten

**Fr. 41.00**

## **Menü 12**

Kartoffelsuppe mit Steinpilzen

\*\*\*

Lammrücken in der Kräuterkruste auf Thymianjus

Kartoffelgratin

Marktgemüse

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat mit Mangosorbet

**Fr. 45.00**

## **Menü 13**

Bunter Sommersalat mit Rauchlachsstreifen an Sesam Dressing

\*\*\*

Kalbssteak vom Grill mit Morchelsauce

Marktgemüse

Kroketten oder Nüdeli

\*\*\*

Beerengratin mit Mascarponeschaum und Vanilleglace

**Fr. 52.00**

## **Menü 14**

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum  
kleines Salatbouquet, Toast und Butter

\*\*\*

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen und Sherry

\*\*\*

Entrecote mit grüner Pfeffersauce

Röstikroketten

Marktgemüse

\*\*\*

Gebrannte Creme mit Rahm

**Fr. 54.00**

## **Menu 15**

Rindscarpaccio mit Olivenöl und Basilikum mariniert  
serviert mit kleinem Salatstrauss und gehobeltem Parmesan

\*\*\*

Storenhöfler Wyssuppe mit Eglistreifen und Safran

\*\*\*

Kalbskarree am Stück gebraten

mit Kräuterjus

Kartoffelgratin

Marktgemüse

\*\*\*

Schokoladenmousse mit Orangensalat

**Fr. 56.00**

## **Menu 16**

Whisky Lachs an Honig- Senfsauce  
und kleinem Salatstrauss

\*\*\*

Minestrone

\*\*\*

Rindsfilet auf Waldpilzen an Cognacsauce  
Waffelkartoffeln  
Marktgemüse

\*\*\*

Dessert Variation

**Fr. 62.00**

## **Menu 17**

Zartes Kopfsalatherz mit Speckwürfeli und Knoblauchcroutons  
an Parmesan Dressing

\*\*\*

Rotzungenfilets pochiert auf jungem Blattspinat  
mit Safranschaum und Gemüseperlen

\*\*\*

Die 3 Filets (Rind, Kalb und Schwein)  
mit verschiedenen Saucen  
Dauphinkartoffeln und Butternudeln  
Marktgemüse

\*\*\*

Sabayone mit Waldbeersorbet

**Fr. 68.00**

**Alle Menüs inklusive Nachservice beim Hauptgang.**

**Selbstverständlich können Sie auch einzelne Gänge tauschen  
oder Weglassen. Preise nach Absprache.**

# Menüvorschläge

Für Bankette à la carte

## Salate und Vorspeisen

- Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen  
und Dressing nach Wahl Fr. 6.50
- Gemischter Salat vom Markt  
mit Knoblauchcroutons Fr. 8.00
- Nüsslisalat mit Speck und Ei  
an Frenchdressing Fr. 9.00
- Knackiger Blattsalat mit Antipasti und Parmaschinken  
an Balsamicodressing Fr. 12.00
- Bunter Blattsalat mit gebratenen Fischfilets  
aus unseren Seen mit Kräuter-Dip Fr. 12.00
- Whisky Lachs mit Honig- Senfsauce  
serviert mit kleinem Salatstrauß Fr. 13.00
- Bresaola Carpaccio mit Rucola  
mariniert mit Olivenöl und Hobelkäse Fr. 14.00

## Suppen für Bankett a la carte

- Kraftbrühe mit Flädli und Sherry Fr. 6.50
- Spargelcremesuppe mit Kerbel (Saisonal)  
und Rahmhaube Fr. 8.50

- Tomatencremesuppe mit Gin Fr. 8.50
- Safranschaumsüppchen mit Eglifiletstreifen  
und Kräutercroutons Fr. 9.50
- Kokos Curryschaumsuppe  
mit Riesencrevettenspiess Fr. 10.50

## **Hauptgänge**

### **vom Schwein**

- Paniertes Schweinsschnitzel  
Pommes frites Fr. 19.00
- Schweinsgeschnetztes Calvados  
Rösti  
kleines Marktgemüse Fr. 21.00
- Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce  
Nudeln mit Brösel *oder* Pommes frites Fr. 21.00
- Schweinskarre im Ofen gebraten mit Kräuterjus  
Kartoffelgratin  
Marktgemüse Fr. 23.50
- Schweins- Saltimbocca auf Marsalajus  
Safranrisotto  
Broccoli mit Mandelbutter Fr. 23.50
- Schweinsfilet Medaillons an Pommery-Senfsauce  
Nudeln mit Brösel  
Marktgemüse Fr. 29.50



### **vom Geflügel**

- Pouletgeschnetztes Casimir  
Reisring  
Früchtegarnitur Fr. 18.50
  
- gebratenes Pouletbrüstchen mit Parmaschinken  
auf grilliertem Gemüse  
Parmesan-Risotto Fr. 24.00
  
- Perlhuhnbrust mit Honig und Thymian  
hausgemachte Gemüsenudeln  
junger Wirsing mit Morcheln Fr. 26.50

### **vom Kalb**

- Kalbshaxe Tessiner Art  
Polenta  
Marktgemüse Fr. 24.50
  
- Kalbsgeschnetztes Calvados  
Nudeln mit Brösel Fr. 28.50
  
- Kalbssteak mit Morchelrahmsauce  
Nudeln mit Brösel  
Marktgemüse Fr. 36.00

### **vom Rind**

- Suure Mocke  
Kartoffelstock  
Wurzelgemüse Fr. 24.50
  
- Rindshuftsteak mit Pfeffersauce  
Kroketten  
Marktgemüse Fr. 25.50
  
- Rindsfiletwürfel Stroganoff  
an rassisger Paprikasauce  
Reis oder Nudeln mit Brösel Fr. 29.50

- Rindsfiletmedaillon mit Steinpilzen  
an Cognacrahmsauce  
Dauphinkartoffeln  
Marktgemüse Fr. 38.00

### **aus Fluss und Meer**

- Forellenfilets Müllerinnen Art  
Petersilienkartoffeln und Blattspinat Fr. 23.50
- Zanderfilets in der Kartoffelkruste  
serviert auf Rahmwirsing Fr. 26.50
- Eglifilets im Backteig mit Tartarsauce  
Petersilienkartoffeln  
Blattspinat Fr. 27.50
- Mariage von Lachs und Steinbutt  
an Weisswein- Safransauce  
Gemüseperlen und Mousselin kartoffeln Fr. 36.00

### **Klassiker**

- Berner Platte  
(Speck, Siedfleisch, Zunge, Rippli, Markbein, Berner  
Zungenwurst)  
Dörrbohnen, Sauerkraut und Salzkartoffeln Fr. 28.50
- Château Briand mit Sauce Bearnaise  
Marktgemüse und Beilage nach Wahl Fr. 44.50
- Les trois Filets (in drei Gängen serviert)  
Kalb, Rind und Schweinsfilet mit verschiedenen Saucen  
Marktgemüse und verschiedene Beilagen Fr. 46.00

## **Dessert für Bankett a la carte**

- Frischer Fruchtsalat mit Mangosorbet Fr. 7.50
- Panna Cotta mit Himbeersauce Fr. 7.50
- Baumnussparfait auf Baileyssauce Fr. 6.50
- Mousse au Chocolat Fr. 8.00
- Creme brûlée mit Rosmarinnote Fr. 6.50
- Drei verschiedene Sorbets mit Exotischen Früchten Fr. 8.50
- Heisse Beeren mit Vanilleglace und Rahm Fr. 7.50
  
- Dessertbuffet ( ab 12 Personen)  
Reichhaltige Auswahl an süssen Köstlichkeiten  
und Käseauswahl Fr. 16.00

Bis 30 Personen ist es möglich das Dessert aus unserer  
Glacekarte à la carte zu bestellen.