

Bankettvorschläge

Der neuzeitliche Gasthof mit Ambiente
für Familien- Hochzeiten- Vereinsnässe
sowie Seminare

Speisesäle für 15-90 Personen

Wintergarten für 20 Personen

Vinotek

Gepflegter à la carte Service
Regionale sowie saisonale Spezialitäten

Unsere Lieferanten stammen aus der Region. Wir beziehen unsere Frisch-Produkte aus unserem landwirtschaftlichen Dorf. Das Fleisch stammt aus IP-Produktionen.

Wir haben einen Quellbrunnen, wo sich Bachforellen und Bach-Saiblinge tummeln. Eine kleine Räucherei für unsere Fischküche steht uns auch zur Verfügung.

Recht herzlichen Dank für Ihre Reservation und wir freuen uns auf Ihren Besuch

Salate

Grüner Salat	7.50
Gemischter Salat	8.50
Tomatensalat mit Mozzarella (Saison)	10.--
Alpensalat Blattsalat, Kräuter, Sprinz, Bündnerfleisch, Diestelöl und Enzianessig	13.—
Saisonsalat Blattsalat oder Nüsslisalat mit Wildpilzen, Früchten, Nüssen, Rehwürfel, Kalbsleberli, Fischstreifen (je nach Saison)	12.50

Warme Vorspeisen

Eglifilet meunière oder gebacken	16.50
Felchenfilet im Heudampf	16.50
Bachsaibling im Kräuterbad	16.50
Wildpilztöpfchen im Teighut	12.50
Gefüllte Wauwiler-Champignons	12.--
Hausgemachte Nüdeli mit frischen Kräutern	12.—

Kalte Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet		12.--
Lachstartar mit Toast und Butter	14.50	
Breasola an Zitronenmelissenöl (Puschlaver Trockenfleisch)	14.50	
Avocadosmousse mit Crevetten	14.—	
Gourmetteller (Selleriesalat, Bündnerfleisch, Pastete, Lachsforelle)	16.50	

Suppen

Bouillon mit Einlage (Flädli, Fideli, Julienne, Backerbsen, Käsetöstchen)		5.—
Klare Ochsenschwanzsuppe		6.—
Lady Curçon		6.—
Gemüsecrèmesuppen (Randen, Zuchetti, Spargel, Steinpilz, Sellerie)	6.50	
Santenberger Minestrone		6.50
Fischsuppe mit Safranfäden im Teigdeckel	10.—	

Menu's ohne Nachservice ab 10 Personen

Menu 1	Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti	22.—
<u>Menu 2</u>	Schweinsvoressen Kartoffelstock Vichy-Karotten	20.--
<u>Menu 3</u>	Riz Casimir mit Kalbfleisch Blattsalat	22.—
<u>Menu 4</u>	Ossobucco ticinesi Risotto con funghi Zucchetti grillé	18.--
<u>Menu 5</u>	Schweinskronenbraten Nudeln Saisongemüse	23.--
<u>Menu 6</u>	Schweinsrahmschnitzel Nudeln Saisongemüse	22.--
<u>Menu 7</u>	Schweinschnitzel paniert Pommes frites	20.--
<u>Menu 8</u>	Kalbsschulterbraten Pilzsauce Hausmachernudeln Mischgemüse	24.—

<u>Menu 9</u>	Kalbspiccata milanaise Tomatenspaghetti Zuchetti grillé	26.—
<u>Menu 10</u>	Zigeunerspiess (Rindfleisch) Schlondas Saisongemüse	28.—
<u>Menu 11</u>	Rindsgeschnitztes Stroganoff Reis oder Nudeln	22.—
<u>Menu 12</u>	Forellenfilet Mühletalerart Dillkartoffeln Spinat	30.—
<u>Menu 13</u>	Gefüllte Pouletbrust Kräuterrahmnüdeli Karotten	26.—
<u>Menu 14</u>	Pouletbrust paniert garniert mit Salat	24.--

Menu's mit Nachservice

<u>Menu 15</u>	Suurä Mockä nach Heiri's Art Kartoffelstock Rotkraut oder Dörrbohnen	28.—
<u>Menu 16</u>	Kalbs- und Schweinsbraten Hausmachernudeln und Croquetten Gemüsebouquet	30.—
<u>Menu 17</u>	Schweinsfilet Casanova Pfeffer- und Preiselbeersauce Pommes dauphine und Nüdeli Gemüsebouquet	35.—
<u>Menu 18</u>	Kalbsrahmschnitzel Butternüdeli und Pommes frites Gemüsebouquet	32.—
<u>Menu 19</u>	Kalbsrücken in Kräuter gelegt Wildpilzsauce und sauce mousseline Hausmachernudeln und Croquetten Gemüsebouquet	38.—
<u>Menu 20</u>	Kalbssteak Pilzsauce Hausmachernudeln Gemüsebouquet	42.—
<u>Menu 21</u>	Kalbsgeschnetztes Zürcherart Rösti Blattsalat mit Kernen	35.—

<u>Menu 22</u>	Kalbsuccelini Scapati (Kalbfleischvögelchen gefüllt) Pilzrisotto Broccoli	38.--
<u>Menu 23</u>	Rinds- und Schweinsfilet Sauce bearnaise und Madagaskar Croquetten Hausmachernudeln Gemüsebouquet	45.—
<u>Menu 24</u>	Entrecôte "Chaleman" Beilage nach Wahl Gemüsebouquet	40.—
<u>Menu 25</u>	Chateaubriand sauce bearnaise und Grünpeffersauce Gemüsebouquet Beilagen nach Wahl	48.—
<u>Menu 26</u>	Rindsfiletwürfel Stroganoff Reis Blattsalat	39.—
<u>Menu 27</u>	Lammrückenfilet „Provençale“ Kartoffelgratin Gemüsebouquet	38.—

Fenchelcarpaccio
mit Breasola

Selleriecrèmesuppe

Felchenfilet Sempacherart

Reis

Schweinsfilet Calvados

Pommes berny

Gemüsebouquet

Sorbetteller

Saisonsalat mit Kalbsleberli

Lady Curçon

Forellenfilet Zugerart

Reis

Entrecôte "Chaleman"

Gemüsebouquet

Pommes risolée

Ballon rose

Dessert's

Frischer Fruchtsalat	8.—	
Früchteteller mit verschiedenen Saucen		8.—
Soufflés Grand manier	7.50	
Coupe duc		6.50
Sorbet's mit Liquer	8.—	
Egolzwiler-Schwänli	7.—	
Napf-Riesenmeringue	6.—	
Gebrannte Crème	5.50	
Poire belle Helen		7.--
Hausgemachte Parfait's	7.—	
Ballon rose		7.50
Sauercrém-Schale mit Früchte		7.50
Vacherintorte (Hochzeits)		9.50
Dessertbuffet	p.P.	16.--

Preisänderungen vorbehalten

Inkl. 8% Mwst

Sehr geehrte Gäste

Mit Vergnügen überreichen wir Ihnen unsere Vorschläge, Wir weisen Sie darauf hin, dass wir gerne bereit sind, auf Wünsche wie Diäten, eigene Vorschläge usw. einzugehen.

Wir werden motiviert sein , dass Sie einen schönen und unvergesslichen Aufenthalt in Egolzwil erleben.

Wir freuen uns und mit freundlichen Grüßen und bester Empfehlung