

Bankett Dokumentation



Restaurant Jordan

Herr Xaver Haas

Jordanstrasse 12

6061 Sarnen

Tél: 041 660 51 29

E-Mail: info@restaurant-jordan.ch

www.restaurant-jordan.ch



Wir Freuen uns sehr auf Sie!

Liebe Gäste

SCHÖN...

... dass Sie sich für unser Haus entschieden haben

- oder es zumindest in Erwägung ziehen !

Vielen herzlichen Dank für Ihr Interesse.



JORDANSTARKER

SERVICE MIT  !

Das einladende, gastliche und traditionsreiche Restaurant Jordan in Sarnen seit 1961, bekannt für seine ausgezeichnete Poulet gebacken, verleiht Ihrem Anlass den besonderen, festlichen Glanz: Ob Hochzeit, Taufe, Geburtstagsfeier, Konfirmation, Diplomfeier oder Geschäftsjubiläum, wir haben für Sie den passenden Raum bis ca.55 Personen

In der folgenden Dokumentation erwarten Sie wichtige Informationen, eine breite Palette an Menuvorschlägen sowie viele Gerichte für Ihr persönlich zu gestaltendes Menu. Selbstverständlich kann die vorliegende Auswahl nach Ihren Bedürfnissen und Vorlieben angepasst und abgeändert werden.

Für die Menubesprechung stehen Ihnen, Herr Xaver Haas gerne zur Verfügung. Wir bitten Sie, uns Ihren Besuch anzumelden, damit wir Ihren Anlass in aller Ruhe besprechen können.

Wir freuen uns schon jetzt, Sie bei uns verwöhnen zu dürfen und versichern Ihnen unsere vollste Aufmerksamkeit.

Mit jordanstarken Grüßen aus dem wunderschönen Sarnen

RESTAURANT JORDAN

Herr Xaver Haas

und Jordanteam

APERITIF : KLEINE DELIKATE KNAPPEREIN

| | | |
|--|-------------------|-----------------|
| <i>Chips und Nüssli</i> | <i>pro Person</i> | <i>Fr. 2.00</i> |
| <i>Schinkengipfeli</i> | <i>pro Stück</i> | <i>Fr. 1.80</i> |
| <i>Gemüse-Stängelchen mit Dipp-Saucen</i> | <i>pro Person</i> | <i>Fr. 3.00</i> |
| <i>Pizza Jann " Pizzeria Gjordano "</i> | <i>pro Stück</i> | <i>Fr. 1.50</i> |
| <i>Käseküchlein</i> | <i>pro Stück</i> | <i>Fr. 2.00</i> |
| <i>Mini Gemüse-Samosa mit Mango Chutney</i> | <i>pro Stück</i> | <i>Fr. 2.00</i> |
| <i>Poulet-Frühlingsrolle mit Sweet-Chili Sauce</i> | <i>pro Stück</i> | <i>Fr. 2.00</i> |

KALTE VORSPEISEN

| | |
|---|------------------|
| <i>Gemischter Salat French Dressing</i> | <i>Fr. 9.80</i> |
| <i>Blattsalat French Dressing</i> | <i>Fr. 8.50</i> |
| <i>Salatbouquet an Modena Essig und Olivenöl extra vergine mit lauwarmen Pilzen</i> | <i>Fr. 12.50</i> |
| <i>Salatbouquet mit Croûtons und Sonnenkernen</i> | <i>Fr. 9.00</i> |
| <i>Salatbouquet mit Ei, Speck und Croutons</i> | <i>Fr. 11.50</i> |
| <i>Salatbouquet Mimosa</i> | <i>Fr. 9.00</i> |
| <i>Salatbouquet mit Gemüsestreifen, Balsamico Dressing</i> | <i>Fr. 9.00</i> |
| <i>Salatbouquet mit Tandoori Pouletbruststreifen, Balsamico Dressing</i> | <i>Fr. 15.50</i> |
| <i>Salatbouquet mit Gemüse Samosa Mango Chutney „2STK“</i> | <i>Fr. 14.00</i> |
| <i>Salatbouquet mit Gemüse Frühlingrolle, Sweet-Chili Sauce</i> | <i>Fr. 14.00</i> |
| <i>Salatbouquet mit Eierschwämmli und Croûtons</i> | <i>Fr. 14.50</i> |
| <i>Salatbouquet mit Räucherlachsstreifen, Balsamico Dressing</i> | <i>Fr. 16.00</i> |
| <i>Nüssli Salat mit Eierschwämmli, Balsamico Dressing</i> | <i>Fr. 14.50</i> |
| <i>Nüssli Salat mit Ei, Speck und Croûtons</i> | <i>Fr. 12.50</i> |
| <i>Antispasti Teller (Pikanter Salami, Dörrtomaten, Sbrinz, Bündner Rohschinken, mariniertes Gemüse, Oliven, Krevettenschwänzli in Knoblauch)</i> | <i>Fr. 22.50</i> |

HAUSGEMACHTE SUPPEN

| | |
|---|-----------|
| <i>Kraftbrühe mit Ei</i> | Fr. 8.00 |
| <i>Kraftbrühe mit Gemüsestreifen und Portwein</i> | Fr. 8.50 |
| <i>Kraftbrühe mit Tomaten Würfeli und Rohschinkenstreifen</i> | Fr. 8.50 |
| <i>Kraftbrühe "Celestine"</i> | Fr. 8.00 |
| <i>Kraftbrühe mit Sherry und Gemüse Würfeli</i> | Fr. 8.50 |
| <i>Kraftbrühe mit Gemüse Würfeli und Schnittlauch</i> | Fr. 7.50 |
| <i>Geflügel Kraftbrühe mit Champignons</i> | Fr. 7.50 |
| <i>Geflügel-Curry Crèmesuppe mit Krevetten Chips</i> | Fr. 9.00 |
| <i>Fischfumet mit Eglifiletstreifen und Tomaten</i> | Fr. 12.00 |
| <i>Fischsuppe mit Felchenfiletstreifen und Crostini mit Knoblauch</i> | Fr. 12.50 |
| <i>Winzersuppe mit Trauben</i> | Fr. 9.00 |
| <i>Broccolicrèmesuppe mit Curry und Mandeln</i> | Fr. 9.00 |
| <i>Bauernsuppe</i> | Fr. 9.00 |
| <i>Gemüsecrèmesuppe</i> | Fr. 7.00 |
| <i>Champignonscrèmesuppe mit Speck</i> | Fr. 8.00 |
| <i>Kohlrabencrèmesuppe mit Schnittlauchschaum</i> | Fr. 7.00 |
| <i>Kastaniencrèmesuppe mit Preiselbeerenschaum</i> | Fr. 9.00 |
| <i>Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl</i> | Fr. 9.00 |
| <i>Tomatencrèmesuppe mit Vodka</i> | Fr. 9.50 |
| <i>Kokosmilchsuppe mit Pouletbruststreifen, Gemüsestreifen, Koriander</i> | Fr. 9.50 |
| <i>Karottencrèmesuppe mit Ingwer</i> | Fr. 9.00 |

WARMER VORSPEISEN

| | |
|---|-----------|
| <i>Lachstranche mit Weisswein Butter und Dill auf Randen-Risotto</i> | Fr. 24.50 |
| <i>Gemüse-Frühlingrolle mit Sweet-Chili-Mango Sauce</i> | Fr. 16.50 |
| <i>Gnocchi mit Rohschinkenstreifen, getrocknete Tomaten und Salbeibutter</i> | Fr. 19.50 |
| <i>Riesenkrevetten mit Knoblauchbutter auf Tagliatelle mit Gemüsestreifen</i> | Fr. 23.50 |

HAUPTGERICHTE VOM SCHWEIN

Schweinsschnitzel "CH" an Pilzrahmsauce

Tagliatelle

Gemüsebouquet *Fr. 28.00*

Schweinskarree "CH" mit Kräuter Jus

Kartoffelgratin

Gemüsebouquet *Fr. 29.50*

Schweinsbraten "CH" mit Paprika-Tomaten-Knoblauch Jus

Spätzli

Gemüsebouquet *Fr. 24.50*

Rippli "CH" im Schwander-Brotteig

Jus

Kartoffelgratin

Gemüsebouquet *Fr. 26.50*

Schweinsfilet "CH" mit Eierschwämmli Sauce

Tagliatelle

Gemüsebouquet *Fr. 34.50*

Schweins Cordon Bleu "CH"

Röstikroketten

Gemüsebouquet *Fr. 34.00*

Schweinsschnitzel "CH" "Café de Paris" Butter

Pommes Macaire

Gemüsebouquet *Fr. 29.00*

Schweinssteak "CH" mit Tomate, Zwiebeln und Bergkäse

Chardonnay Risotto

Gemüsebouquet *Fr. 32.00*

HAUPTGERICHTE VOM KALB

| | |
|---|-----------|
| Panierte Kalbsschnitzel "CH" mit Ei und Schnittlauch | |
| Spaghetti | |
| Gemüsebouquet | Fr. 41.50 |
| Kalbsschnitzel "CH" mit Morcheln und Kräuter Sauce | |
| Tagliatelle | |
| Gemüsebouquet | Fr. 45.50 |
| Kalbsvoressen "CH" mit Champignons | |
| Kartoffelstock | |
| Gemüsebouquet | Fr. 26.50 |
| Kalbschnitzel "CH" mit Senfkörner-Orangen Sauce | |
| Herzoginkartoffeln | |
| Gemüsebouquet | Fr. 43.50 |
| "Kalbs" Saltimbocca "CH" mit Balsamico- Jus | |
| Chardonnay Risotto | |
| Gemüsebouquet | Fr. 42.50 |
| Kalbsschulterbraten "CH" mit Thymian-Knoblauch Jus | |
| Kartoffelgratin | |
| Gemüsebouquet | Fr. 29.50 |
| Kalbssteak "CH" mit „Café de Paris“ Butter | |
| Jus | |
| Tagliatelle | |
| Gemüsebouquet | Fr. 53.00 |
| Kalbsfiletmedaillon "CH" mit Thymiam Jus | |
| Herzoginkartoffeln | |
| Gemüsebouquet | Fr. 58.00 |
| Kalbssteak "CH" mit Zitronen-Pfeffer Sauce | |
| Pommes Williams | |
| Gemüsebouquet | Fr. 54.50 |

HAUPTGERICHTE VOM RIND

Rindsschulterbraten (CH) mit Speck und Croûtons

Kartoffel-Sellerie-Apfelstock

Gemüsebouquet

Fr. 28.50

Marinierte Rinds Entrecôte (UY) mit Pfeffer, Cognacrahmsauce

Pommes Macaire

Gemüsebouquet

Fr. 39.50

Rindshuft-Geschnetzelttes (CH) Stroganoff

Tagliatelle

Gemüsebouquet

Fr. 32.50

Rindsentrecôte (UY) Double

Sabayon Sauce mit Kräuter

Kartoffelgratin

Gemüsebouquet

Fr. 39.50

Rindsfilet (UY) Tournedos mit Markbein, Portwein Sauce

Kartoffelgratin

Gemüsebouquet

Fr. 52.00

Zartes Rindsfilet (UY) mit Sauce Béarnaise

Kartoffelgratin

Gemüsebouquet

Fr. 52.50

HAUPTGERICHTE VOM GEFLÜGEL

Halbes Poulet (CH) im Körbli

| | |
|----------------------------|------------------|
| <i>-Knusprig gebacken</i> | <i>Fr. 15.00</i> |
| <i>-mit milder Sauce</i> | <i>Fr. 17.00</i> |
| <i>-mit pikanter Sauce</i> | <i>Fr. 17.00</i> |

Ab 12 halben Poulets → 2 sind gratis

Thai Pouletbrustgeschneitztes (CH) mit Rotcurry

| | |
|-----------------|------------------|
| <i>Gemüse</i> | |
| <i>Duftreis</i> | <i>Fr. 27.50</i> |

Pouletbrust (CH) gefüllt mit Mozzarella und Basilikum

| | |
|---------------------------|------------------|
| <i>Chardonnay Risotto</i> | |
| <i>Gemüsebouquet</i> | <i>Fr. 28.50</i> |

Entenbrust (FR) mit Kirschen Sauce

| | |
|----------------------|------------------|
| <i>Tagliatelle</i> | |
| <i>Gemüsebouquet</i> | <i>Fr. 32.50</i> |

Pouletbrust Suprême (CH) Kokos Manteln mit Curry Sauce

| | |
|----------------------|------------------|
| <i>Mischreis</i> | |
| <i>Gemüsebouquet</i> | <i>Fr. 29.50</i> |

Pouletschenkel (CH) mit Peperoni und Champignons

| | |
|-----------------------|------------------|
| <i>Kartoffelstock</i> | |
| <i>Gemüsebouquet</i> | <i>Fr. 19.50</i> |

HAUPTGERICHTE VEGETARISCHE

Gemüseteller mit Kartoffelgratin, Spiegelei Fr. 27.50

Spaghetti Napoli Fr. 18.00

*Herbstteller Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Apfel, Trauben, Maroni
und Eierschwamm Sauce* Fr. 28.50

Risotto mit Safran und Eierschwämmli Fr. 25.50

*Gemüse im Tempura Teig, Sweet-Sauer Sauce
Duftreis* Fr. 24.50

Risotto mit Bio Randensaft und Gemüse Fr. 22.50

HAUPTGANG VOM FISCH

*Zanderfilet (EE) Müllerinart mit Mandeln
Salzkartoffeln
Gemüsebouquet* Fr. 31.50

*Gebratene Felchenfilet (CH) mit Safran Butter
Mischreis
Gemüsebouquet* Fr. 32.50

*Gebratene Bio Lachstranche (IE) mit Weisswein Schnittlauch Sauce
Mischreis
Gemüsebouquet* Fr. 35.50

*Riesenkrevetten „Black Tiger“ (VN) mit Knoblauch Butter
Chardonnay Risotto mit Bio Randensaft
Gemüsebouquet* Fr. 37.50

*Eglifilet (EE) Müllerinart mit Tomaten und Champignons
Salzkartoffeln
Gemüsebouquet* Fr. 34.50

HAUPTGERICHTE VOM WILD (Saisonal)

Rehschnitzel (EU) „Mirza“

Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Apfel, Trauben
und Maroni

Fr. 38.50

Rehpfeffer (AT) Jäger Art mit Pilzen, Speck und Croutons

dazu Spätzli,
Rotkraut, Rosenkohl, Apfel, Trauben und Maroni

Fr. 28.50

Wildschwein-Steak (AT) mit Zitronen- Pfeffer Sauce

dazu Spätzli,
Rotkraut, Rosenkohl, Apfel, Trauben und Maroni

Fr. 29.50

Rehgeschnetzelt (EU) mit Eierschwämmli

Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Apfel, Trauben
und Maroni

Fr. 37.50

„Dessert“

Apfel-Joghurtschaumcrème mit Vanille Glace

Fr. 9.50

Karamelköpflli mit Rahm

Fr. 7.50

Frischer Fruchtsalat mit Vanille Glace

Fr. 11.50

Schokoladen Mousse mit Früchten garniert

Fr. 14.50

Gebanntecrème vom Grosi

Fr. 7.50

Coupe Melba

Fr. 10.50

Framboisine mit Vanille Glace

Fr. 9.50

Soufflé Grand Marnier

Fr. 10.50

Coupe Général Guisan

Fr. 10.50

Aprikosen-Nougat Glacé mit Früchten garniert

Fr. 7.50

Marinierte Zwetschgen mit Pfümli, Vanille Glace

Fr. 10.50

Vermicelle mit Rahm (Saisonal)

Fr. 8.50

Coupe Nesselrode (Saisonal)

Fr. 10.50

MENUVORSCHLAGE

Vom Schwein

Menu 1: Fr.44

Kraftbrühe mit Tomaten Würfeli und

Rohschinken

xxx

Schweinssteak an Pilzrahmsauce

Tagliatelle

Gemüsebouquet

xxx

Apfel-Joghurtschaum mit Vanille Glace

Menu 2 : 52.00

Karottencrèmesuppe mit Ingwer

xxx

Gemischter Salat

xxx

Schweinskarree mit Senf Sauce

Kartoffelgratin

Gemüsebouquet

xxx

Coupe Danemark

Menu 3: 46.50

Kraftbrühe « Célestine »

xxx

Blattsalat mit Croûtons und Sonnenkernen

xxx

Schweinshalsbraten mit Rosmarin Jus

Spätzli

Gemüsebouquet

xxx

Sorbet Colonel

Vom Schwein

Menu 4: 52.50

Winzersuppe mit Trauben

xxx

Blattsalat mit Champignons und Kräuter

Balsamico Dressing

xxx

Rippli im Blätterteig

Senfkörner Sauce

Kartoffelgratin

Gemüsebouquet

xxx

Ananas Sorbet mit Campari

Menu 5: 55.50

Broccolicrèmesuppe mit Curry und Mandeln

xxx

Blattsalat mit Speck, Croûtons und Ei

xxx

Schweinsfilet an Champignonssauce

Tagliatelle

Gemüsebouquet

xxx

Nougat-Aprikosen Glacé mit Rahm

Menu 6: 54.50

Kraftbrühe mit Sherry und Gemüsewürfeli

xxx

Gemischter Salat

xxx

Schweinsfiletmedaillons an Apfel-Calvados Sauce

Tagliatelle

Gemüsebouquet

xxx

Karamelköppli mit Rahm

Vom Schwein

Menu 7: 45.00

Gemüsecrèmesuppe

xxx

Schweins-Cordon Bleu

Röstikroketten

Gemüsebouquet

xxx

Frischer Fruchtsalat mit Vanille Glace

Menu 8: 56.00

Blattsalat mit Tandoori Pouletbruststreifen, Balsamico Dressing

xxx

Schweinsschnitzel mit Morchel Sauce

Tagliatelle

Gemüsebouquet

xxx

Apfel-Joghurtschaumcrème mit Zimtglace

Menu 9: 64.50

*Gnocchi mit Rohschinkenstreifen,
getrocknete Tomaten und Salbeibutter*

xxx

Winzersuppe mit Trauben

xxx

Schweinssteak mit Tomate und Mozzarella überbacken

Chardonnay Risotto

Gemüsebouquet

xxx

Schokoladen Mousse mit Früchten garniert

Vom Kalb

Menu 10: 64.50

Kratfbrühe mit Gemüsestreifen und Portwein

xxx

Gemischter Salat

xxx

Kalbs-Picatta Milanese Art

Spaghetti

Gemüsebouquet

xxx

Kaffee Glacé

Menu 11 : 63.50

Karottencrèmesuppe mit Ingwer

xxx

Blattsalat mit Croûtons und Sonnenkernen

xxx

Kalbsschnitzel mit Champignons Sauce

Spätzli

Gemüsebouquet

xxx

Gebranntecrème vom Grosi

Menu 12: 52.50

Tomatencrèmesuppe mit Vodka

xxx

Gemischter Salat

xxx

Kalbsvoressen mit Peperoni und Champignons Sauce

Kartoffelstock

Gemüsebouquet

xxx

Coupe Melba

Vom Kalb

Menu 13: 67.50

Bauernsuppe

xxx

Blattsalat mit Ei und Croûtons

xxx

Kalbschnitzel mit Kresseschaum Sauce

Tagliatelle

Gemüsebouquet

xxx

Soufflé Glacé Grand Marnier

Menu 14: 73.50

Gemischter Salat

xxx

Fischsuppe mit Felchenfiletstreifen und Knoblauch Croûtons

xxx

Saltimbocca mit Madeira Jus

Chardonnay Risotto

Gemüsebouquet

xxx

Coupe Général Guisan

Menu 15: 53.50

Antispasti Teller

(Pikanter Salami, getrocknete Tomaten, Sbrinz, Bündner Rohschinken,

Marinierte Gemüse, Oliven, Riesenkrevette mit Knoblauch)

xxx

Kalbschulterbraten mit Thymiam Jus

Kartoffelgratin

Gemüsebouquet

xxx

Framboisine mit Vanille Glace

Vom Kalb

Menu 16: 81.00

Kraftbrühe Célestine

xxx

Blattsalat mit Gemüse Samosa

Mango-Sweet Chili Sauce

xxx

Kalbssteak mit Kräuterkruste

Jus

Tagliatelle

Gemüsebouquet

xxx

Coupe Melba

Menu 17: 80.00

Champignonscrèmesuppe mit Speck

xxx

Blattsalat mit Croûtons und Sonnenkernen

xxx

Kalbsfiletmedaillon mit Pinot Noir Jus

Herzoginkartoffeln

Gemüsebouquet

xxx

Sorbet Colonel

Menu 18: 77.50

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen und Portwein

xxx

Gemischter Salat

xxx

Kalbssteak mit Morchel Sauce

Pommes Williams

Gemüsebouquet

xxx

Blutorangensorbet mit Campari

Vom Rind

Menu 19: 56.00

Kokosmilchsuppe mit Pouletstreifen und Koriander

xxx

Blattsalat mit Eierschwämmli mit Knoblauch

xxx

Rindsschulterbraten Grossmutter Art

Kartoffel-Sellerie-Apfelstock

Gemüsebouquet

xxx

Coupe Walbeeren mit Vanille Glace

Menu 20: 59.50

Gemüsecrèmesuppe

xxx

Blattsalat mit Croûtons und Sonnenkernen

xxx

Rinds Entrecôte mit Café de Paris Butter und Jus

Pommes Macaire

Gemüsebouquet

xxx

Framboisine mit Vanille Glace und Rahm

Menu 21 : 50.50

Tomatensuppe mit Vodka

xxx

Gemischter Salat

xxx

Rindshuft-Geschnetzeltes Stroganoff

Tagliatelle

Gemüsebouquet

xxx

Coupe Melba

Vom Rinds

Menu 22: 61.50

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen und Portwein

xxx

Gemischter Salat

xxx

Rindsentrecôte Double

Sauce Béarnaise

Kartoffelgratin

Gemüsebouquet

xxx

Kaffee Glacé

Menu 23: 78.50

Geflügel Currysuppe mit Krevetten Chips

xxx

Blattsalat Mimosa

xxx

Rindsfilet Tournedos mit Rotweinsauce

Kartoffelgratin

Gemüsebouquet

xxx

Fruchtsalat mit Vanilleglace

Menu 24: 80.00

Winzersuppe mit Trauben

xxx

Blattsalat mit Gemüse-Frühlingrolle

Sweet-Chili Sauce

xxx

Rindsfilet mit Tomaten-Safran Sabayon

Kartoffelgratin

Gemüsebouquet

xxx

Karamelköpflli mit Rahm

Vom Geflügel

Menu 25: 52.50

Geflügel Kraftbrühe mit Champignons

xxx

Gemischter Salat

xxx

Pouletbrustgeschnetzeltes mit Curry

Fruchte garniert

Reis

xxx

Schokoladen Mousse mit Orange garniert

Menu 26: 46.00

Karottensuppe mit Ingwer

xxx

Pouletbrust "Cordon Bleu"

Pommes Frites

Gemüsebouquet

xxx

Framboisine mit Vanille Glace und Rahm

Menu 27: 57.50

Kohlrabencrèmesuppe mit Schnittlauch

xxx

Blattsalat mit Speck und Croûtons

xxx

Entenbrust mit Orangen Sauce

Tagliatelle

Gemüsebouquet

xxx

Coupe Général Guisan

Vom Geflügel

Menu 28: 46.00

Gemischter Salat

xxx

Pouletbrust Kokos Manteln mit Curry Sauce

Duftreis

Gemüsebouquet

xxx

Karamelköpflü mit Rahm und Früchten garniert

Menu 29: 57.00

Kratfbrühe mit Gemüsewürfeli und Schnittlauch

xxx

Blattsalat mit Eierschwämmli und Crotons

xxx

Pouletbrust mit Kräuterkruste

Kartoffelgratin

Gemüsebouquet

xxx

Coupe Melba

Menu 30: 47.00

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl

xxx

Blattsalat mit Gemüsestreifen,

French Dressing

xxx

Pouletschenkel mit Kräuter Jus

Kartoffelstock

Gemüsebouquet

xxx

Aprikosen-Nougat Glacé mit Früchten garniert

Vom Fisch

Menu 31: 68.00

Fischsuppe mit Felchenfiletstreifen und Crostini mit Knoblauch

xxx

*Riesenkrevetten mit Knoblauchbutter
auf Tagliatelle mit Gemüse "Spaghetti"*

xxx

Zanderfilet Müllerinart mit Mandeln

Salzkartoffeln

Gemüsebouquet

xxx

Ananas mit Karamel Sauce

Vanille Glace

Menu 32: 53.00

Blattsalat mit Räucherlachsstreifen

Balsamico Dressing

xxx

Felchenfilet mit Safran Butter Weisse

Duftreis

Gemüsebouquet

xxx

Framboisine mit Vanille Glace und Rahm

Menu 33: 54.00

Fischfumet mit Eglifiletstreifen mit

Tomate

xxx

Bio Lachstranche mit Weisswein Sauce und Basilikum

Duftreis

Gemüsebouquet

xxx

Karamelköpfler mit Rahm

Vom Wild (Saisonal)

Menu 34: 65.50

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl

xxx

Nüssli Salat mit Ei, Speck und Croûtons

xxx

*Rehschnitzel (EU) „Mirza“
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Apfel, Trauben
und Maroni*

xxx

Vermicelle mit Rahm

Menu 35: 47.00

Kastanien Cremesuppe mit Preiselbeeren Schaum

xxx

*Rehpfeffer (AT) Jäger Art mit Pilzen, Speck und Croutons
dazu Spätzli,
Rotkraut, Rosenkohl, Apfel, Trauben und Maroni*

xxx

Coupe Nesselrode

Menu 36: 59.50

Winzersuppe mit Trauben

xxx

Nüssli Salat mit Eierschwämmli

Balsamico Dressing

xxx

*Wildschwein-Steak (AT) mit Zitronen- Pfeffer Sauce
dazu Spätzli,
Rotkraut, Rosenkohl, Apfel, Trauben und Maroni*

xxx

*Marinierte Zwetschgen mit Pfümli
Vanille Glace*

BELIEBTE MENUS

Menu 37: Fr.29.50

Blattsalat

xxx

Kügeli-Pastetli "CH"

Erbsen und Karotten

xxx

Karamelköpflli mit Rahm

Menu 38: Fr.29.50

Gemüsecrèmesuppe

xxx

Pouletschenkel "CH" an Rotweinsauce

Kartoffelstock

Tagesgemüse

xxx

Gebranntecrème vom Grosi

Menu 39: Fr.32.50

Kohlrabencrèmesuppe

xxx

Geräucherter Schweinshals "CH" mit Senfschaum

Dörrbohnen und Salzkartoffeln

xxx

Duo Sorbet mit marinierten Früchten

Menu 40: Fr.32.50

Gemüsecrèmesuppe

xxx

Schweinsvoressen "CH" mit Champignons

Nudeln und Tagesgemüse

xxx

Framboisine

„Marinierte Himbeeren mit Vanilleglace und Rahm“

Menu 41: Fr.30.50

Bouillon mit Flädli

xxx

Schweinsbratwurst "CH" mit Zwiebelsauce

Kartoffelstock

Mischgemüse

xxx

Apfel-Joghurtschaumcrème

Menu 42: Fr.31.50

Blattsalat mit Brotwürfelchen und Ei

xxx

Pouletgeschnetzelt "BR" an Currysauce

Pilaw Reis und Früchte-Macédoine

xxx

Apfel-Joghurtschaumcrème

Menu 43: Fr.31.50

Blattsalat

xxx

Hackbraten "CH" mit Dörrzwetschgen

Pommes Frites

Mischgemüse

xxx

Coupe Melba

Menu 44: Fr.40.00

Tagessuppe

xxx

Schweinshalsbraten "CH" an Apfelrahmsauce

Nudeln und Gemüsebouquet (3 Sorten)

xxx

Fruchtsalat mit Erdbeerenglace

Menu 45: Fr.37.50

Karottensuppe mit Schnittlauch

xxx

Schweinsgeschnetztes "BR" an

Paprika-Rahm Sauce

Nudeln und Gemüsebouquet (3 Sorten)

xxx

Apfel-Joghurtschaumcrème

Menu 46: Fr.40.50

Gemischter Salat

xxx

Pouletbrust "BR" unter der Kräuterkruste

Herzoginkartoffeln

und Gemüsebouquet (3 Sorten)

xxx

Coupe Melba

Menu 47: Fr.47.50

Blattsalat mit Croûtons

xxx

Kalbschulterbraten "CH" mit Rosmarin Jus

Pommes Macaire und Gemüsebouquet

xxx

Framboisine

„Marinierte Himbeeren mit Vanilleglace und Rahm“

Menu 48: Fr.38.00

Gemüsecrèmesuppe

xxx

Pouletgeschnetztes "BR"

Paprika-Rahm Sauce

Nudeln und Gemüsebouquet (3 Sorten)

xxx

Apfel-Joghurtschaumcrème

Menu 49: Fr.36.50

Blattsalat

xxx

Gebäckene Halb-Poulet "CH"

Pikante oder Milde Sauce

Pommes frites

xxx

Fruchtsalat mit Vanilleglace

Menu 50: Fr.44.50

Rindsbouillon mit Gemüsewürfeli

xxx

Eglsfilet "EE" gebacken mit Tartare Sauce

Salzkartoffeln und Gemüsebouquet

xxx

Coupe Belle Maman "Vanille glace, Birne, Schokolade

Sauce und Rahm"

Menu 51: Fr.45.50

Geflügelcrèmesuppe mit Curry

xxx

Rindschulterbraten "CH" Jäger Art

Kartoffelstock

Gemüsebouquet (3 Sorten)

xxx

Karamelköpfli mit Rahm

Menu 52: Fr.38.50

Blattsalat

xxx

Schweinschuftrahmschnitzel "CH" mit

Tagliatelle

Gemüsebouquet (3 Sorten)

xxx

Fruchtsalat mit Vanilleglace

Unsere Käsespezialitäten

Neuenburger-Fondue

Wein und Käse gut bemessen,
gibt ein feines Fondue-Essen!

Fr. 22.00

Teufels-Fondue

Ist es draussen stürmisch kalt,
wärmt ein Teufels-Fondue bald!

Fr. 24.00

Tomaten-Fondue

Tomaten-Fondue! Wer macht mit?
Für Liebhaber ein grosser Hit!
mit Kartoffeln serviert.

Fr.25.00

Curry-Fondue

Ein Curry-Fondue scharf und heiss,
ist sehr pikant, wie jeder weiss!
mit Ananasstückli.

Fr.25.00

Fondue Dole Blanche

Ein Fondue mit Rose-Wein gemacht,
wer hätte an das gedacht?
Ein Schlückchen guten Schnaps dazu,
geniesst es nun in aller Ruh!

Kirschwasser dazu.

Fr.26.50

Fondue-Jordanstübä

Eine speziell leichte Käsemischung
mit Williams abgeschmeckt und mit
erfrischenden Birnen serviert.

Fr.26.50

Fondue du Patron

Speziell für Sie aus unserem Haus,
ein Schinken-Pilzli-Schnittlauchschaus!

Fr.28.00

alle Preise 8%inkl.MwSt.

Pizza

| | | <i>Kf. Portion</i> |
|---|------------------|--------------------|
| Margherita | | |
| <i>Tomaten, Mozzarella, Oregano</i> | <i>Fr. 14.00</i> | <i>Fr. 10.50</i> |
| Prosciutto | | |
| <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken</i> | <i>Fr. 18.50</i> | <i>Fr. 14.50</i> |
| Prosciutto funghi | | |
| <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons,</i> | <i>Fr. 19.50</i> | <i>Fr. 15.50</i> |
| Napoli | | |
| <i>Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano</i> | <i>Fr. 16.00</i> | <i>Fr. 12.50</i> |
| Hawaii | | |
| <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas</i> | <i>Fr. 18.50</i> | <i>Fr. 14.50</i> |
| Calzone | | |
| <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ei, Champignons</i> | <i>Fr. 20.50</i> | <i>Fr. 16.50</i> |
| Quattro formaggi | | |
| <i>Tomaten mit vier würzigen Käsen, Oregano</i> | <i>Fr. 18.50</i> | <i>Fr. 14.50</i> |
| Diavolo | | |
| <i>Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Oliven, peperoncini</i> | <i>Fr. 22.50</i> | <i>Fr. 18.50</i> |
| Tonno e Cipolle | | |
| <i>Tomaten, Mozzarella, Thon und Zwiebeln</i> | <i>Fr. 17.50</i> | <i>Fr. 13.50</i> |
| Frutti di mare | | |
| <i>Tomaten, Mozzarella, Meeresfruchte, Oregano</i> | <i>Fr. 21.50</i> | <i>Fr. 17.50</i> |
| „Venezia“ | | |
| <i>Tomaten, Mozzarella, Champignons, Rohschinken</i> | <i>Fr. 20.50</i> | <i>Fr. 16.50</i> |

Pizza

Kf. Portion

Quattro Stagioni

*Tomaten, Mozzarella, Peperoni, Champignons, Schinken,
Artischocken, Oregano*

Fr. 19.50 Fr. 15.50

Azzura

Tomaten, Mozzarella, Krevetten, Oregano

Fr. 20.-- Fr. 15.--

Gjordano

*Tomaten, Mozzarella, Pouletstreifen, Champignons,
Rohschinken, Knoblauch*

Fr. 22.50 Fr. 18.50

Gorgonzola

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Rohschinken

Fr. 18.50 Fr. 14.50

Fantasia

*Tomaten, Mozzarella, Peperoni, Champignons,
Zwiebeln, Rohschinken*

Fr. 19.50 Fr. 15.50

Verdure

*Tomaten, Mozzarella, Champignons, Peperoni, Oliven,
Zwiebeln, Artischocken, Zuchetti*

Fr. 18.50 Fr. 15.--

Pizza Funghi

Tomaten, Mozzarella, Champignons, Oregano

Fr. 18.50 Fr. 15.--

Milano

*Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Zwiebeln,
Knoblauch*

Fr. 22.50 Fr. 18.50

Pizza Rucola

Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmesan

Fr. 17.50 Fr. 13.50

Pizza

Kf. Portion

Bellissima

*Tomaten, Mozzarella, Rucola, Cherry Tomaten,
Parmesan*

Fr. 19.50 Fr. 15.50

Don Giovanni

*Tomaten, Mozzarella, Rucola, Rohschinken,
Parmesan*

Fr. 22.50 Fr. 18.50

Agostina

*Tomaten, Mozzarella, Thon, Zwiebeln, Rucola,
Parmesan*

Fr. 22.50 Fr. 18.50

Toscana

*Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Rucola,
Parmesan*

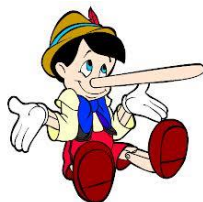
Fr. 19.50 Fr. 15.50

Al Capone

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Speck, Birnen

Fr. 23.50 Fr. 19.50

Kinder Pizza



Pinocchio

Tomaten, Mozzarella Fr. 8.50. --



Moby Dick

Tomaten, Mozzarella, Schinken Fr. 10.50



Pluto

*Tomaten, Mozzarella,
Pouletstreifen Fr. 11.--*



Cindarella

Tomaten, Mozzarella, Ananas Fr. 9.50