

## Bankettangebot Winter 2017-2018

---

### Fondueplausch

Salsiz mit geräuchertem Speck und Birnenbrot  
\*\*\*

Rezentes Waadtländer Fondue à discrétion  
Beilagen: Brot, Kartoffeln  
\*\*\*

Fruchtsalat mit Vanilleglacé

Menüpreis pro Person

58.00

### Tischgrill-Menü:

Grüner Blattsalat  
\*\*\*

Tischgrill à discrétion  
Beilagen vom Buffet: Raclette-Käse Classic, rauchiger Raclette Käse,  
Rind-, Kalb-, Poulet- und Schweinefleisch, Chipolata,  
Kartoffeln, Pommes Frites, Ananas, Cornichons, eingelegtes Essiggemüse, Cocktailsauce,  
Currysauce, Kräuterquark  
\*\*\*

Eis Kaffee mit Winter Aromen

Menüpreis pro Person

64.50

### Raclette-Menü

Kürbiscremesuppe  
\*\*\*

Raclette à discrétion  
Beilagen vom Buffet: Raclette-Käse Classic, rauchiger Raclette Käse, Kartoffeln,  
Ananas, Cornichons und eingelegtes Essiggemüse  
\*\*\*

Convierte Vanille-Birne mit Haselnussglace

Menüpreis pro Person

57.50

Bankettangebot Winter 2017-2018

---

**Fondue und Raclette**

Haus Fondue à discrétion Mit Brot Zusätzlich Kartoffeln	30.50  2.00
Rezentes Waadtländer Fondue à discrétion Mit Brot Zusätzlich Kartoffeln	32.50  2.00
Speck Fondue à discrétion Mit Brot Zusätzlich Kartoffeln	34.50  2.00
Raclette à discrétion Beilagen vom Buffet: Raclette-Käse Classic, rauchiger Raclette Käse, Kartoffeln, Ananas, Cornichons und eingelegtes Essiggemüse	36.00
Tischgrill à discrétion Beilagen vom Buffet: Raclette-Käse Classic, rauchiger Raclette Käse, Rind-, Kalb-, Poulet- und Schweinefleisch, Chipolata, Kartoffeln, Pommes Frites, Ananas, Cornichons, eingelegtes Essiggemüse, Cocktailsauce, Currysauce, Kräuterquark	46.00

## Bankettangebot Winter 2017-2018

---

### Vorspeisen

Grüner Blattsalat	9.00
Gemischter Salat	11.00
Salsiz mit geräuchertem Speck und Birnenbrot	14.00
Kürbiscremesuppe	11.00

### Hauptspeisen

Paniertes Schweinsschnitzel mit Kräuter Zitronen Panade Pommes frites und gemischtem Gemüse	24.50
Dolderburger mit Pommes frites oder Country Cuts	21.00
Rösti mit mit Speck und Spiegelei	23.00
mit Raclette Käse und Spiegelei	21.00
Hausgemachte Chässpätzli mit Röstzwiebeln	20.00
Hörnli mit Hackfleisch und Apfelmus	21.00

### Desserts

Hausgemachter Fruchtsalat mit Vanilleglace	9.50
Convierte Vanille-Birne mit Haselnussglace	10.50
Eis Kaffee mit Winter Aromen	9.50
Zitronensorbet mit Wodka	10.50