

Menuvorschläge:

<u>Suppen:</u>	Bouillon Nature	Fr. 7.—
	Bouillon mit Gemüseeinlage	Fr. 7.50
	Frische Blumenkohlcrèmesuppe	Fr. 8.—
	Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	Fr. 8.—
	Walliser Weissweinsuppe	Fr. 9.—
	Gemüsecrèmesuppe	Fr. 8.—

Vorspeisen:

Kalt:	Grüner Salat	Fr. 8.50
	Gemischter Salat	Fr. 9.50
	Salatbouquet mit Speck und Pilzen	Fr. 10.—
	Melonen mit Rohschinken (Saisonal)	Fr. 16.50
	Nüsslisalat mit Ei (Saisonal)	Fr. 10.50
	Nüsslisalat mit Ei;Speck und Crouôns (Saisonal)	Fr. 12.50
	Crevettencocktail mit Toast und Butter	Fr. 16.50
	Feinschmecker-Teller mit Toast und Butter	Fr. 19.50
	Alaska Wildlachs mit Toast und Butter	Fr. 18.—
Warm:	Eglifilets mit Mandeln auf feinem Butterreis	Fr. 17.50
	Hausgemachte Lachsravioli an einer Dillcrème	Fr. 13.50
	Königinnen-Pastetli mit Reisköpfli	Fr. 15.50
	Tagliatelle mit Lachsstreifen	Fr. 12.50

Hauptspeisen:

Vom Schwein:

Schweinsfiletmedaillons im Speckmantel	Fr. 36.—
Filetmedaillons an einer Pilzrahmsauce	Fr. 35.—
Filet im Teig	Fr. 36.—
Schnitzel an Champignonrahmsauce	Fr. 26.—
Cordonbleu „Maison“	Fr. 27.—
Piccata „Mailänder Art“	Fr. 24.50
Braten „Claciert Großmutter Art“	Fr. 24.50
Schweinssteak Café de Paris	Fr. 26.50
Saltimbocca à la Romana	Fr. 26.—

Vom Kalb:	Schnitzel an einer Champignonrahmsauce	Fr. 32.50
	Filetmedaillons an einer Steinpilzrahmsauce	Fr. 48.—
	Zartes Steak an einer Morchelsauce	Fr. 48.—
	Wienerschnitzel original	Fr. 33.—
	Piccata „Mailänder Art	Fr. 33.—
	Schulterbraten im Ofen Claciert	Fr. 27.—
	Cordonbleu „Maison	Fr. 36.50
	Geschnetzeltes « Zürcher Art »	Fr. 30.50
Vom Rind:	Entrècôte an einer Pfefferrahmsauce	Fr. 40.—
	Roastbeef an Frischer Sauce béarnaise	Fr. 38.50
	Filetmedaillon à la Bordelaise	Fr. 45.—
	Filetgulasch « Stroganoff »	Fr. 37.—
	Gespickter Schmorbraten	Fr. 25.—
	Rindsgeschnetzeltes an Rotweinsauce	Fr. 25.50
Vom Lamm:	Lammrückenfilets mit einer Kräuterkruste	Fr. 34.—
	Clacierte Lammhüftli an einem Knoblauchjus	Fr. 30.50
	Rosa gebratenes Lamm-Carrè mit Rosmarin-Jus	Fr. 33.50
Fisch:	Eglifilets (Knusperli) Im Backteig mit Sauce Tartare	Fr. 29.—
	Eglifilets „Müllerinne Art“	Fr. 30.—
	Gebratene Zanderfilets an einer Mandelbutter	Fr. 34.—

Folgende Beilagen sind im Preis Inbegriffen

Butterreis, Weissweinsrisotto, Butterreis Tomatenspaghetti,
frischer Kartoffelstock, hausgemachte Spätzli, Duchesse-Kartoffeln
Kartoffelgratin, Pommes-Frites, oder Röstikroketten.

Saison-Gemüse 5 Sorten:	pro Pers.	Fr. 6.—
Saison-Gemüse 3 Sorten	pro Pers.	Fr. 4.50

Vom Chef zusammengestellte Menus!

Fantasia: Fr. 71.—

Lachs-Carpaccio an einer Senf-Dillvinaigrette
mit Toast und Butter

Erfrischendes Korbelschaumsüppchen mit
rotem Papprikasorbet.

Piemonteser Kalbfleischroullade auf einem Rosmarin-jus
mit Safranrisotto und Buttergemüse serviert.

Dessert „Surprise“ (Allerlei hausgemachtes mit Früchten garniert)

Patriot: Fr. 51.—

Grüner Salat

Klare Bouillon mit Gemüseeinlage

Schweinscordonbleu „Maison

Pommes-Frites

Gemüse garnitur

Merinque-Clacè

Bella Italia: Fr. 53.—

Bunter Blattsalat an einem leichten Gorgonzola-Dressing

Tomatencrèmesuppe mit Basilikumschaum

Saltimbocca à la Romana

mit Weissweinisotto

und einem bouquet von Broccoli

Casata “Siziliana” (Bisquitcrèmetorte mit Früchten)

Landskron: Fr. 59.—

Leichte Gemüsecrèmesuppe

Gemischter Salat

Schweinsfiletmedaillons „Burgherren Art“
mit Speckwürfeli und Champignons.

Spätzli und Gemüse

Creme „Catalan“

St. Anna : Fr. 45.—

Geflügelcrèmesuppe mit Rahmhaube

Glacierter Zwetschgenbraten mit
Kartoffelgratin und
Buntem Gemüse.

Hausgemachtes Caramell-Köpfli

„Charlotte“ Fr. 65.—

Broccolicrèmesuppe

Bunter Blattsalat an eine Himbeerdressing
Speck und Croutôns.

Zartes Roastbeef an einer Sauce Bearnaise
Dauphine Kartoffeln
und Gemüse.

Mousse aux Choccolat mit Früchten garniert

Zum Schluss etwas Süßes

Coupes:	Port. Clacè 2 Kugeln mit Rahm	Fr. 6.50
	Eiskaffee	Fr. 7.50
	Coupe Hot Beery	Fr. 8.50
	Coupe Dannmark	Fr. 8.--
	Coupe „Maison mit Fruchtsalat	Fr. 8. --
	Geburtstags oder Hochzeitstorte	nach Aufwand
Süßspeisen:	Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 7.50
	Basler Rahmtäfel-Crème	Fr. 8.--
	Hausgemachtes Schokoladen-Mousse mit Früchten garniert.	Fr. 10.50
	Grossmutter's Apfelroullade auf einer Vanillesauce	Fr. 9.—
	Crème „Catalan“	Fr. 10.50
	Läckerliparfait auf einem Mangosalat	Fr. 11.50
	Meringues mit Rahm	Fr. 9.—
	Meringues Glace	Fr. 11.—

Lieber Gast!

**Vielen Dank für Ihr Interesse an unseren Menuvorschlägen.
Wir haben für Sie einige Menus zusammengestellt.
Selbstverständlich können Sie Menus nach Ihren eigenen Wünschen
und Vorstellungen zusammenstellen:**

**Für Gruppen sollte das ausgewählte Menu einheitlich sein,
für Kinder, Vegetarier oder Diäten
beraten wir Sie gerne.**

**Wir behalten uns eine Preisanpassung an eine veränderte Marktsituation vor.
Alle Preise sind Netto inkl. Mwst.**

**Die uns 24 Std. vor dem Anlass gemeldete Gästeanzahl ist verbindlich und
wird in Rechnung gestellt.**

**In der Regel schließen wir um 24.00 Uhr. Geht der Anlass über diese Zeit hinaus
berechnen wir für jede angebrochene Std. Fr. 100. —**

**Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste bei uns zu begrüßen und stehen Ihnen für
weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.**

Steinrain 4 4112 Flüh Tel ++41 61 731 31 75 Fax 731 34 05

info@roseflueh.ch www.roseflueh.ch

Bankett-Vorschläge

Für Gruppen ab 10 Personen.

