



Menüvorschläge für Gruppen ab 10 Personen

Liebe Gastgeberin, lieber Gastgeber

Es freut uns, Ihnen unsere Menüvorschläge unterbreiten zu dürfen und bedanken uns dafür, dass Sie Ihren Anlass in unsrem Haus abhalten. Wir bitten Sie folgende Bedingungen zu beachten:

Die Vorschläge richten sich an Gruppen ab 10 Personen welche sich für ein einheitliches Menü entscheiden.

Falls Sie es vorziehen aus der Speisekarte auswählen zu lassen, stellen wir Ihnen gerne einige Gerichte Ihrer Wahl zusammen. Um einen reibungslosen Service zu gewährleisten sind à la carte Bestellungen bis maximal 12 Personen möglich.

Bestellte Menüs die nicht mindestens 24 Std. vor dem Anlass abbestellt sind, werden serviert und berechnet.

Zum Mittagessen reservierte Räumlichkeiten müssen uns ab **17.00 Uhr** wieder zur Verfügung stehen.

Verlängerungen nach Wirtschaftsschluss (00.30 Uhr) werden mit Fr. 35.00 pro halbe Stunde berechnet.

Für mitgebrachte Flaschenweine verrechnen wir ein **Zapfengeld** von Fr. 20.00 pro 7,5 dl Flasche.

Bitte Informieren Sie uns über spezielle Kostformen Ihrer Gäste wie zum Beispiel: Vegetarisches oder veganes Essen, spezielle Diätformen, Allergien oder Intoleranzen. Wir bereiten Ihnen gerne ein entsprechendes Menü zu.

Sollten Sie in unserer Auswahl nichts Passendes finden, dann teilen sie uns Ihre Wünsche mit. Wir setzen alles daran diese zu Ihrer vollen Zufriedenheit zu erfüllen, zum Beispiel für Saisonspezialitäten wie Wild, Spargeln, sowie für Buffets, Apéros, Partys oder geschlossene Gesellschaften usw.

Preise in CHF, inklusive 7,7 % Mehrwertsteuer

Wir akzeptieren Bargeld, Postcard, Maestro oder Bezahlung innert 30 Tagen gegen Rechnung.

Um genügend Zeit zur Besprechung Ihres Anlasses zu haben bitten wir Sie, vorgängig mit uns einen Termin zu vereinbaren.



Freundliche Grüsse,
Silvia und Rolf Herren mit Team

Kleine Bestellhilfe

Name Vorname

Adresse

Telefon Fax e-mail

Datum des Anlasses Art des Anlasses

Personenzahl Total Erwachsene Davon Kinder

Tischplan Ja Nein

Tischkärtli mit Namen Ja Nein

Spezial Blumen Ja Betrag Fr. Nein

Ankunftszeit Apéro Nein

Anzahl Menus

Menu

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Beilage 1 Beilage 2

Dessert

Weisswein

Rotwein

Ihre Notizen:

Zum Apéro

Nüssli, Pommes chips, Salzgebäck, Blätterteigstengel	pro. Person	3.00
Rohe Gemüsestengel mit zwei kalten Dipsaucen	100 g	4.50
Mini Schinkengipfeli	pro Stück.	1..50
Mediterrane Apéroplatte		
Gemüsedip, Oliven, Parmesanwürfel , mariniertes Gemüse, Rohschinken und Salami	120g pro Person	12.50
Freiburger Focaccia , mit Tomaten, Speck und Greyerzer AOC	Ø 20 cm, 12 Stück	17.00
Belegte Ruchbrotsscheiben mit:		
Tomaten – Büffelmozzarella - Basilikum	p. Stk.	2.50
Salami	p. Stk.	2.50
Rohschinken	p. Stk.	3.50
Räucherlachstatar	p. Stk.	3.50
Prosecco mit Früchteliqueur	1 dl	7.80
Früchtebowle, saisonal	2 dl	7.80
Ohne Alkohol	2 dl	6.80

**Eine grosse Auswahl an Weiss und Rotweinen,
auch im Offenausschank, finden Sie in unserer Weinkarte**

Vorspeisen , Suppen und Salate

	Einzeln	Schüssel
Blattsalat	7.00	6.50
Gemischter Salat	8.00	7.50
Nüsslisalat (Saisonal)	9.50	9.00
Die Salate werden wahlweise mit unseren unglaublich feinen Französischen oder Italienischen Hausdressings angemacht. Beide sind Glutenfrei		
Bouillon mit Sherry		7.00
Bouillon mit Flädli		7.00
Saisonale Tagessuppe		7.00
Melone mit Rohschinken (Saisonal)		16.00
Räucherlachstatar mit Meerrettichschaum		15.00
Blätterteigpastetchen mit herrlich duftender Waldpilzsauce		14.50
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Spinat, Ricotta und Steinpilzen Safranbutter mit Rosmarin		15.00

Beachten Sie auch unsere saisonalen Vorspeisen im Tagesangebot

Hauptspeisen	Tellerservice	Mit Nachservice
Tournedos "De la Gare"		
Feinstes grilliertes Rindsfilet Sauce Béarnaise, Kräuterbutter, Pfeffersauce Gemüse garnitur Beilage nach Wahl		
	48.00	55.00
Les trois Frères		
Schweinsfilet im Rohschinkenmantel mit Tomatencoulis Kalbsfilet mit Waldpilzsauce Rindsfilet mit Sauce Béarnaise Gemüse garnitur und Beilagen nach Wahl		
	1. Service 2. Service	58.00
Roastbeef		
Zartes Rinds Entrecôte am Stück im Ofen bei Niedertemperatur rosé gebraten Sauce Béarnaise, Kräuterbutter und Pfeffersauce Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl		
	45.00	50.00
Rindsbraten vom Weiderind im Barolo "Jägerart"		
Im Rotwein geschmorter Rindsbraten an kräftiger Sauce, parfumiert mit Balsamico Essig. Garniert mit Speckstreifen und Champignons. Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl		
	36.00	41.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch		
Zarte Kalbfleischstreifen an Waldpilz - Rahmsauce Kleines Gemüsebouquet Rösti und hausgemachte Nudeln		
	33.00	38.00
Rindsfiletgulsch "Stroganoff"		
Gebratene Rindsfiletwürfel, rassige Sauce mit Peperoni, Pilzen, Tomaten, Essiggurken und Sauerrahm Kleines Gemüsebouquet, Beilage nach Wahl		
	44.00	49.00
Schweinscarrébraten "Provençale"		
Im Ofen gebraten, serviert an Kräuterjus, garniert mit sautierten Champignons. Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl		
	31.00	36.00

Fischmenu auf Anfrage

**Als Gemüsebeilage servieren wir Ihnen fünf bis sechs frische Gemüsesorten.
Plattenservice beinhaltet einen Nachservice mit Fleisch, Gemüse und Beilage**

Beilagen zur Auswahl

Hausgemachte Nudeln, Risotto mit Prosecco, Kartoffelgratin,
Kartoffelstock, Reis, Pommes frites, Country cuts
Kartoffelkroketten. Saisonale Beilagen auf Anfrage

**Diese Angebote gelten für Gruppen ab 10 Personen,
welche sich für die gleiche Speise entscheiden.
Ansonsten gelten die à la carte Preise**

Pasta Pasta, ab 15 erwachsenen Personen

Nach dem gemischten Salat in der Schüssel, kommen hausgemachte Nudeln, Penne, und Spaghetti zusammen mit Bolognese, Tomaten, Basilikum - Pesto und Carbonara Sauce auf den Tisch oder werden je nach Personenzahl zu einem Buffet aufgestellt	29.00
Zusätzlich mit hausgemachten Ravioli, Lasagnia und einer Saison Spezialität	36.00

Bahnhöfliplausch

WIR - servieren Ihnen den gemischten Salat in der Schüssel	
SIE - bereiten sich das frisch geschnittene Kalb, Rind, *Truten und Schweinefleisch in der würzigen Bouillon selber zu	
WIR - überraschen sie mit 5 hausgemachten leckeren Saucen, Country cuts und frischem Gemüse	
SIE - werden begeistert sein	300g. p. Person 43.00
* Schweizer Trutenfleisch aus artgerechter Haltung	

Käsefondue

Moitié – moitié, mit Freiburger Vacherin und Greyerzer (200 g) dazu frisch gebackene Baguette	24.00
---	-------

Desserts

Hausgemachte Vacherin glacé garniert mit Früchten	10.00
Mini Desserts: Verschiedene Desserts im Glas oder Töpfchen	
Gebrannte Crème	Stk. 2.50
Chocomousse	Stk. 3.00
Früchteparfait	Stk. 3.00
Sachertorte	Stk. 2.50
Saisondessert	Stk. 3.00
Käseplatte mit exklusiven Spezialitäten, ausgelesen von Cristoph Bruni	100 g 11.00

Gerne informieren wir Sie über die aktuellen saisonalen Desserts

Diese Angebote gelten für Gruppen ab 10 Personen, welche sich für die gleiche Speise entscheiden. Ansonsten gelten die à la carte Preise

**Die Vorschläge richten sich an Gruppen ab 10 Personen
welche sich für ein einheitliches Menu entscheiden.**

Menu 1		Menu 6		
Gemischter Salat in der Schüssel serviert * * *		Saison Blattsalat mit Streifen von hausgeräuchertem Thunfisch * * *		
Schweinscarrébraten "Provençale" Im Ofen gebraten, Kräuterjus mit Sautierte Champignons Gemüsebouquet	36.00	Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce Gemüsebouquet	42.00	
Menu 2		Menu 7		
Melone und Rohschinken * * *		Räucherlachstatar * * *		
Gebratene Alpstein Poulardenbrust Mediterranes Ofengemüse, mit Zuchetti, Peperoni, Tomaten, Auberginen, Zwiebeln und Knoblauch	42.00	Blattsalat in der Schüssel serviert * * *		
		Schweinsfilet im Rohschinkenmantel Marsalasauce mit Tomaten und Kräutern Gemüsebouquet	57.00	
Menu 3		Menu 8		
Gemischter Salat in der Schüssel serviert * * *		Hausgemachte Fleischterriner Saisonsalat, Apfel -Feigenconfit * * *		
Schwingerspiess 200g, mit Rind, Schweinefleisch und Speck Pfeffersauce, Kräuterbutter Gemüsebouquet	42.00	Bouillon mit Sherry * * *		
		Zanderfilet, Safransauce, Venerereis * * *		
		Rosa gebratenes Roastbeef Sauce Béarnaise Gemüsebouquet	78.00	
Menu 4		Beilagen zur Auswahl		
Gemischter Salat in der Schüssel serviert * * *		Pommes frites		
Ganzer Rindshohrücken im Barbecue Smoker bei Niedertemperatur zubereitet Drei kalte Saucen Gemüsebouquet	46.00	Country cuts		
		Kartoffelgratin		
		Kartoffelstock		
		Reis		
		Risotto		
		Hausgemachte Nudeln		
		Saisonale Beilage		
Menu 5		Wählen Sie EIN Dessert zu Ihrem Menu		Zuschlag
Hausgemachte Ravioli an Safranbutter mit Rosmarin * * *		Gebrannte Crème mit Vanille Glacé		6.50
Blattsalat in der Schüssel serviert * * *		Coupe Danmark		7.50
Rindsschmorbraten vom Weiderind im Barolo "Jägerart" Gemüse garnitur		Profiteroles au chocolat		8.00
54.00		Meringue mit Glacé		7.50
		Choccomousse mit Vanille Glacé		7.50
		Fruchtsalat mit Rahm		7.00