



Wirtschaft Utiger Moosseedorf

Adrian und Christine Tschumi-Bähler
Bernstrasse 63
3302 Moosseedorf
Tel. 031 859 02 35
Fax. 031 859 15 83
info@wirtschaft-utiger.ch

Bankett-Menüvorschläge

Preise gültig ab Januar 2024 inkl. 8,1 % MwSt.

Lieber Utiger-Gast

Es freut uns, dass Sie für Ihren nächsten Anlass unsere verkehrsgünstig gelegene Wirtschaft Utiger gewählt haben. Die nachfolgenden Menüvorschläge sollen Ihnen helfen, Ihren Anlass in aller Ruhe zu planen. Da wir saisonale Produkte bevorzugen, können wir Sie immer wieder mit abwechslungsreichen Gerichten überraschen. Rufen Sie uns doch vorgängig an, damit wir Ihren Anlass in einem persönlichen Gespräch besprechen können.

Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste bei uns im „Utiger“ begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Adrian und Christine Tschumi-Bähler

Unsere Öffnungszeiten ab Januar 2024

| | |
|-----------------------|----------------------------------|
| Montag | 10.00 Uhr bis 23.00 Uhr geöffnet |
| Dienstag und Mittwoch | geschlossen |
| Donnerstag | 10.00 Uhr bis 23.00 Uhr geöffnet |
| Freitag | 10.00 Uhr bis 23.00 Uhr geöffnet |
| Samstag | 15.00 Uhr bis 23.00 Uhr geöffnet |
| Sonntag, | 10.00 Uhr bis 18.00 Uhr geöffnet |

Stets aktuelle Menüvorschläge und Neuigkeiten vom „Utiger“ finden Sie unter www.wirtschaft-utiger.ch

Kalte Vorspeisen

| | |
|---|-----------|
| Crevetten-Cocktail mit Toast und Butter | Fr. 18.50 |
| Geräucherter Lachs mit Toast und Butter | Fr. 19.50 |
| Graved Lachs mit Dill-Sauerrahmsauce / Toast (da wir diesen Lachs selber marinieren, sollte dieser mind. 4 Tage im Voraus bestellt werden) | Fr. 19.50 |
| Saisonsalat mit gebratenen Zanderfilets | Fr. 19.50 |

Warme Vorspeisen

| | |
|--|-----------|
| Blätterteigpastetchen nach Grossmutter Art | Fr. 15.00 |
| Gebraten Riesencrevetten auf Safrannudeln | Fr. 22.50 |
| Burgunder-Schnecken an Pastisrahmsauce in Mini Pastetli | Fr. 18.00 |
| Gebratene Zanderfilets auf Paprikaschaum mit Reis | Fr. 21.50 |

Hauptgänge Fleischspeisen

Zu den Fleischgerichten servieren wir Ihnen eine hausgemachte Suppe nach Ihrer Wahl:

Bouillon mit Einlage, eine leichte Gemüsecreme,
Tomatencreme, Pilzsuppe, etc...

den saisonalen Märtsalat servieren wir in der Salatschüssel „Zmit's ufe Tisch“ zum selber schöpfen!

Schweinefleisch (Schweiz)

| | |
|--|-----------|
| Suppe nach Wahl | |
| Märtsalat | |
| Schweinskarréebraten mit Apfelkühli und Dörrzwetschgen | |
| Pommes Frites | |
| Gemüsebeilagen | Fr. 49.50 |

Suppe nach Wahl
Märtsalat
Schweins-, Kalbsbraten mit Poulet
Pommes Frites
Gemüsebeilagen Fr. 47.50

Suppe nach Wahl
Märtsalat
Am Stück gebratenes Schweinsfilet Förster Art
Nudeln
Gemüsebeilagen Fr. 55.50

Suppe nach Wahl
Märtsalat
Schweinsfilet „Florentine“
(auf Spinatsockel und Sauce Béarnaise)
Kroketten
Gemüsebeilagen Fr. 55.50

Suppe nach Wahl
Märtsalat
Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce mit Rahmpfirsich
Nudeln
Gemüsebeilagen Fr. 46.50

Suppe nach Wahl
Märtsalat
Schweins-Cordon bleu
Pommes Frites
Gemüsebeilagen Fr. 46.50

Kalbfleisch (Schweiz)

Suppe nach Wahl
Märtsalat
Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce
Nudeln
Gemüsebeilagen Fr. 52.50

Suppe nach Wahl
Märtsalat
Kalbsschnitzel an Haselnuss-Rahmsauce
Spätzli
Gemüsebeilagen Fr. 52.50

Suppe nach Wahl
Märtsalat
Saltimbocca
Risotto
Gemüsebeilagen Fr. 53.50

Suppe nach Wahl
Märtsalat
Wiener Schnitzel
Pommes Frites
Gemüsebeilagen Fr. 49.50

Rindfleisch (Schweiz)

Suppe nach Wahl
Märtsalat
„Suure Mocke“
Kartoffelstock
Gemüsebeilagen (ab 6 Personen) Fr. 47.50

Suppe nach Wahl
Märtsalat
Rose gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise
Pommes Frites
Gemüsebeilagen Fr. 57.00

Suppe nach Wahl
Märtsalat
Hohrücken-Steak (200g) nach Art des Hauses
mit Sauce Béarnaise und Pilzrahmsauce
Pommes Frites oder Nudeln
Gemüsebeilagen Fr. 56.00

Suppe nach Wahl
Märtsalat
Rindsfilet (160g) mit Kräuterbutter
Pommes Frites
Gemüsebeilagen Fr. 59.00

Lammfleisch (Schweiz)

Suppe nach Wahl
Märtsalat
Emmentaler Lammvoressen
Kartoffelstock
Gemüsebeilagen Fr. 42.50

Suppe nach Wahl
Märtsalat
Rosa gebratenes Lammkarrée mit Rosmarinjus
Kartoffel-Gratin
Gemüsebeilagen Fr. 52.50

Geflügel (Schweiz)

Suppe nach Wahl
Märtsalat
Saftig gebratene Pouletbrust
auf würzigem Gemüsestroh
Bratkartoffeln Fr. 40.50

Unsere Spezialitäten

Suppe nach Wahl
Märtsalat
Saftig gebratenes Schweinfilet „Utiger“
an Morchelrahmsauce
Butternudeln
Gemüsebeilagen

Fr. 56.50

Suppe nach Wahl
Märtsalat

Die Drei Filets

Rindsfilet mit Kräuterbutter
Pommes Frites und Gemüse

Kalbsfilet mit Pilzrahmsauce
Nudeln und Früchten

Schweinsfilet mit Sauce Béarnaise
Kroketten und Gemüse

Fr. 67.50

Suppe nach Wahl
Märtsalat

Zwei Filets „Utiger“

Rindsfilet mit Sauce Béarnaise
Kroketten und Gemüse

Schweinsfilet mit Morchelrahmsauce
Butternudeln und Gemüse

Fr. 62.50

Fondue Chinoise à discrétion

Fünf verschiedene Fleischsorten (Handgeschnitten)
mit hausgemachten Gourmet-Saucen
Vielen Beilagen und Zutaten
Pommes Frites und Reis

Fr. 48.00

Wie wär's mit einem Frühstücks-Brunch?

- Hausgemachte Zöpfe, diverse Brote und Butter-Gipfeli
- Fleisch- und Käseplatte
- Rösti, Spiegeleier und Speck
- Müesli, Joghurt und Früchte
- Fruchtsaft und Prosecco
- Kaffee, Tee und Milchgetränke

Büffet à discrétion pro Person (ab 12 Personen) Fr. 36.50

Fleischlose Gerichte

Preis nur Hauptgänge ohne Suppe und Märtsalat:

Zucchetti-Piccata mit Tomatensauce
Nudeln Fr. 24.50

Knusprige Rösti mit Waldpilzsauce Fr. 19.50

Kichererbsencurry mit Gemüse dazu Reis Fr. 23.50

Risotto mit Gemüse und Pilzen Fr. 24.50

Einige Dessert-Vorschläge

Fruchtsalat mit Rahm Fr. 10.50

Karamelköppli mit Rahm Fr. 7.50

Sorbetteller mit Früchten Fr. 12.50

Gretis's Brönnti Creme Fr. 9.50

Vacherin Glacé Maison mit Früchten garniert Fr. 13.00

Dessert-Büffet „Utiger“ Fr. 18.00
mit vielen hausgemachten Süssigkeiten

Wir stellen Ihnen gerne andere Menüs zusammen, welche Ihrem Budget und Ihren Wünschen entsprechen.

Bitte beachten Sie

- die Preise sind seit 1. Januar 2024 gültig. Bei grossen Preisschwankungen müssen wir uns eine kleine Anpassung vorbehalten.
- die Tische dekorieren wir kostenlos mit einer hübschen Tischdekoration (meist Blumen aus unserem eigenen Garten) und Kerzen.
- dass die Preise einen Tellerservice mit anschliessendem Nachservice beinhalten.
- dass wir die aufgeführten Lebensmittel nicht ständig vorrätig haben, daher sind wir für Ihre frühzeitige Bestellung, ungefähr eine Woche im Voraus, dankbar.
- dass unser Haus vollständig rollstuhlgängig ist.
- dass wir Ihnen nach dem Fest eine Rechnung zuschicken. Sie brauchen so kein Bargeld bei sich zu haben. Sie können den Rechnungsbetrag aber auch mittels EC-Direct oder Postcard begleichen. Ebenfalls sind alle gängigen Kreditkarten gültig.
- aus Erfahrung wissen wir, dass alle am zufriedensten sind, wenn Sie sich für ein Menü entscheiden.

Wir sind Ihnen dankbar

- Wenn Sie Ihre Menübestellung werktags ausserhalb der Servicezeiten vornehmen können.