Menü-Vorschläge

RESTAURANT EGGHÖLZLI

Inhaltsverzeichnis

Apéro 3
Kalte Snacks 3
Warme Snacks 3
Ab 20 Personen 4

Suppen und Salate 4
Suppen 4
Salate 4

Vorspeisen 5
Kalt 5
Warm 5

Hauptgerichte 6
Vom Schwein 6
Vom Kalb 6
Vom Rind 6
Geflügel 7
Lamm 7
Fischgerichte 8
Vegetarische Gerichte 8

Desserts 9

Aus unserer Region 10
Hauptgerichte 10
Desserts 10

Z` Vieri-Imbiss 11
Vorspeisen 11
Hauptgerichte 11

Konditionen 12
Saalmiete 12
Audio-visuelle Anlagen: 12
Traueressen 12

Wenn nichts anderes vermerkt ist, stammt das Fleisch aus der Schweiz. Die Preise sind in CHF inkl. 8% MWSt.

Apéro

Kalte Snacks

Canapés	1/4	1/8
Rauchlachs, Crevetten, Thon	2.80	1.80
Bündnerfleisch, Tatar, Roastbeef, Rohschinken	2.80	1.80
Ei, Spargeln, Sellerie, Käse	2.40	1.50
Gekochter Schinken, Salami	2.20	1.40

Parisettescheiben	
Tomatenwürfeli, Basilikum und Knoblauch	1.40
Oliventapenade	1.40
Hüttenkäse mit Schnittlauch	1.40

Forellenfilet mit Meerrettichschaum auf Gurkenscheibe	2.80
Lachsmousse im Löffel	2.80
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	2.00
Guacamole mit Maistortillas	1.80
Grissini mit Rohschinken und Rucola	2.80
Gemüsestäbchen mit Cocktail-, Curry-, Kräuterquarkdip	2.80

Warme Snacks

Mini-Pizza	1.80
Mini-Käseküchlein	1.80
Gemischte Küchlein (Lauch, Tomaten, Broccoli, Lauch-Speck)	1.80
Schinkengipfeli	2.40
Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung und süss-saurer-Sauce	2.30
Panierte Riesenkrevetten mit Aiolisauce	2.60
Poulet-Spiessli mit Barbecue Sauce	1.90
Flammenkuchen (8 Stücke)	16.00

Ab 20 Personen

Entrecôte auf Zopfscheibe	40 g	9.30
Lammnierstück auf Zopfscheibe	40 g	7.50
Bauernschinken auf Zopfscheibe	40 g	4.60
Ricotta Tortellini an Rahmsauce	100 g	4.90
Risotto mit Saisonpilzen		4.10
Spätzli-Gemüseeintopf		3.10

Suppen und Salate

Suppen

Kraftbrühe mit Ei, Flädli, oder Sherry und Gemüsestreifen	7.00
Karottencremesuppe	7.00

Wir bieten Ihnen je nach Saison verschiedene Cremesuppen an.

Salate

Blattsalate der Saison	7.00
Gemischter Salat	8.00
Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Basilikum	11.00
Eisbergsalat mit Parmesansauce, Ei und Speck	11.00
Nüsslersalat mit Ei, Speck und Croûtons (nach Saison)	11.00

Vorspeisen

Kalt

Zucchetticarpaccio mit Parmesan, Rosapfeffer, Zitronensaft und Olivenöl	11.50
Crevetten-Cocktail mit Apfelwürfeli, Toast und Butter	13.00
Lachscarpaccio mit Zitronensaft, Olivenöl und grünem Pfeffer	13.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	15.00
Morchelterrine mit Salatbukett	14.00
Amagnacpastete mit Cumberlandsauce und Waldorfsalat	15.50
Geräucherte Entenbrust auf Salatbukett	13.50
Vorspeisenteller: Lachsmousse mit Toast und Butter, Cremesuppe nach Wahl, Morchelterrine und Salatbukett	16.50

Warm

Gebratene Eglifilets mit brauner Butter, auf Blattspinat	18.00
Gebratene Polentaschnitte mit sautierten Pilzen, Speckchips und Grogonzolsauce	16.50
Risotto mit Belper Knolle (gereifter Kuhmilch-Käse)	12.00
Risotto mit Zucchettipiccata	13.50
Berner Saucisson mit Rahmlauch auf Butterzopfscheibe	14.50

Hauptgerichte

Vom Schwein

Schweinskarree mit Rosmarinjus und Kräuterbutter	140 g	21.50
Schweinsfilet mit Cognacrahmsauce	120 g	28.00
Schweinspiccata mit Tomatensauce	140 g	22.00
Schweinsschnitzel „Melba" mit Champignonsauce und Rahmpfirsich	140 g	21.50

Vom Kalb

Kalbssteak am Stück gebraten mit Calvadossauce auf einem Apfelbeet	120 g	36.00
Kalbsschnitzel mit Morchelsauce	120 g	35.00
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art"	120 g	33.00
Kalbs- Cordon Bleu	150 g	37.00

Vom Rind

Rindsfilet (Uruguay) am Stück gebraten mit Béarnaise-Sauce und Café de Paris	120 g	38.00
Roastbeef (Argentinien) am Stück gebraten mit Chalotten- Rotweinsauce	130 g	35.00
Gespickter Rindsschmorbraten mit Rotweinsauce	130 g	23.50
Rindsgeschnetzeltes mit Stroganowsauce	120 g	23.50

Geflügel

Pouletbrust gefüllt mit Frischkäse und Rohschinkenmantel an Balsamicorahmsauce	140 g	24.00
Pouletgeschnetzeltes mit Currysauce und Früchtegarnitur	130 g	23.00
Perlhuhn (Frankreich) „Suprême" mit Pfeffersauce	160 g	26.50
Entenbrust (Frankreich) mit Preiselbeersauce	150 g	29.50

Lamm

Lammrückenfilet (Neuseeland) mit Knoblauch-Kräutersauce	150 g	29.00
Lammkarree (Neuseeland) mit Kräuterkruste und Thymianjus	230 g	44.00
Lammhaxe geschmort mit brauner Sauce	300 g	28.50
Lammgigot (Irland) „Provençale"	180 g	26.00

Stärkebeilage nach Wahl ist bei den Hauptgerichten im Preis inbegriffen: Kartoffelgratin, Kroketten, Kartoffelstock, Pommes frites, Nudeln, Reis, Risotto, Rösti, Spaghetti

Gemüsebeilage	+ 3.50

Fischgerichte

Seezungenfilets mit Blattspinat und Proseccosauce	130 g	35.50
Pochiertes Lachsschnitzel mit Hollandaise-Sauce	140 g	23.50
Forellenfilets gebraten mit Kapern und Zitronenwürfeln	160 g	23.50
Eglifilets meunière mit Mandeln auf Spinat	200 g	32.00
Zanderfilets auf Gemüsestreifen mit Safransauce	140 g	31.00
Gebratene Riesencrevetten mit Pernodsauce und Tomatenwürfeln	180 g	32.00

Beilagen:
Reis, Wildreis, Weissweinrisotto, Salzkartoffeln

Vegetarische Gerichte

Gefüllte Crêpes mit frischem Gemüse und Hollandaise-Sauce	22.00
Bananen-Curry mit Trockenreis	22.00
Gebratene Polentaschnitte mit sautierten Pilzen und Gorgonzolasauce	24.00

Desserts

Schokoladenmousse garniert mit Rahm und frischen Früchten	8.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm mit Glace und Rahm	8.50 10.50
Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser	8.00
Apfelsorbet mit Calvados	8.00
Grand Marnier Halbgefrorenes	9.50
Cassata mit Rahm	7.30
Hausgemachte Vacherin (Aromen nach Wahl)	9.50
Caramelköpfli mit Rahm	8.00
Coupe Hot Berry	9.50
Trilogie: Creme, Sorbet und Mousse, mit Früchten und Friandises (nach Wahl)	12.00
Dessertvariation nach Absprache	
Dessertbuffet nach Absprache	

Je nach Saison bieten wir Ihnen weitere Desserts an.

Aus unserer Region

Hauptgerichte

Berner Teller mit Zungenwurst, Rippli, Siedfleisch, Speck, Wienerli, Dörrbohnen, Sauerkraut, Rüebli und Salzkartoffeln	27.00
Emmentaler Lammvoressen an Safransauce, mit Kartoffelstock	25.50
Kalbszüngli mit Kapernsauce und Kartoffelstock	22.00
„Suure Mocke" mit Gemüsestreifen und Kartoffelstock	25.00
Mistkratzerli mit Speck und Jus, Bratkartoffeln und Gemüse	31.00
Pochierte Forelle mit Weisswein-Kräutersauce und Reis	23.50
Gemüsebeilage	+ 3.50

Desserts

Brönnti Creme	7.00
Süessmostcreme	7.00
Meringue mit Rahm	7.50
Meringue mit Rahm, Vanille-und Erdbeerglace	9.50
Apfelchüechli mit Vanillesauce	9.50

Z' Vieri-Imbiss

Vorspeisen

Saisonblattsalat		7.00
Tagessuppe		7.00

Hauptgerichte

Pastetli mit Champignonrahmsauce und Kalbfleischkügeli		16.50
mit Gemüse		+ 3.50
Schweinsschnitzel „Melba" mit Butternudeln und Rahmpfirsich	140 g	21.50
Buurehamme mit lauwarmem Kartoffelsalat, Blattsalat in der Schüssel und Butterzopf		23.50
Z'Vieri-Teller mit kaltem Braten, Aufschnitt, Hinterschinken, Salami, Käse, garniert Saisonblattsalat in Schüssel serviert, Butterzopf und Butter		24.50
Egghölzli-Teller Poulet, Rohschinken, Fleischpastete, Salami, Bündnerfleisch und Käse, Saisonblattsalat in Schüssel serviert, Butterzopf und Butter		26.50
Roastbeef-Teller Rosé gebratenes kaltes Roastbeef mit Tartaresauce und Pommes frites		27.00
Risotto mit Zucchettipiccata und Salat		19.50

Konditionen

Die aufgeführten Menüpreise verstehen sich für Anlässe ab 10 Personen. Die meisten Speisen eignen sich auch für eine kleinere Teilnehmerzahl, jedoch gelten in diesem Fall unsere à la Carte-Preise – wir beraten Sie gerne!

Saalmiete

Bankett	keine Miete
Sitzung	33.00 / Stunde
Sitzung und Essen für alle Teilnehmer	keine Miete
Sitzung und Essen für einzelne Teilnehmer	nach Absprache
Sitzungszimmer	26.00 / Stunde

Audio-visuelle Anlagen:

Flip-Chart	20.00
Hellraumprojektor & Leinwand	25.00
Diaprojektor & Leinwand	50.00
Beamer & Leinwand	150.00
Drahtloses Mikrofon	50.00
Klavier	100.00

Traueressen

Bei der Bestellung wird eine Mindestanzahl Personen vereinbart. Verrechnet wird die effektive Personenzahl, aber mindestens 90% der Mindestanzahl.