



Menu Vorschläge für Bankette ab 10 Personen

Vorspeisen

Grüner Salat		7.00
Gemischter Salat		8.00
Bunter Blattsalat mit gebratenem Speck und Champignons		11.00
Nüsslersalat mit Ei und Brotcroûtons	(saisonbedingt)	12.00

Suppen

Kräuter Cremesuppe mit Paprikastange		7.00
Kürbiscrèmesuppe mit Knoblauchcrôtons	(saisonbedingt)	7.00
Frische Spargelcrèmesuppe	(saisonbedingt)	7.00
Gemüsebouillon mit Flädli		6.50

Hauptgänge

Schweinsrahmschnitzel mit Pfirsich und Rahm		20.00
Schweinscarréebraten an Pilzrahmsauce		21.00
„Riz Casimir“ (Pouletfleisch) mit Früchtegarnitur		19.00
Rindshohrückenfiletwürfel „Stroganov“		23.00
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“		25.00
Schweinsfilet am Stück gebraten an Calvados Sauce		27.00
Roastbeef mit „Sauce béarnaise“		28.00

Dessert

Caramelköpfler mit Rahm		7.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm		8.00
Hausgemachtes Eispärlchen (Fruchtaroma je nach Saison)		9.00
Gebrannte Crème		6.00
Meringue mit Rahm		8.50
Schokoladenmousse		9.00

Anhand obiger Vorschläge können Sie Ihr Menü selber zusammenstellen.

Bei anderen Wünschen oder Fragen zu Ihrem Anlass steht Ihnen der Küchenchef oder seine Stellvertretung gerne bei einem vereinbarten Termin zur Verfügung.

Bei Anlässen mit Beginn ab 19.00 Uhr sollte die Gesellschaft mindestens 20 Personen betragen.

Markus Baumann
Küchenchef Schlössli Pieterlen
Tel: 032/ 376 01 07
markus.baumann@schloessli-pieterlen.ch



Menu 1

CHF 31.00 / Person

Bunter Blattsalat mit Knoblauch-Crôutons

Poulet-Geschnetzeltet „Casimir“
im Mandelreisring (mit Früchtegarnitur)

Gebrannte Crème

Menu 2

CHF 37.00 / Person

Nüsslersalat mit Ei und Brotcrôutons

Schweinscarréebraten an Pilzrahmsauce
Rösti Krokette
Broccoli mit Mandeln

Hausgemachtes Eisparfait

Menu 3

CHF 44.00 / Person

Bunter Blattsalat mit Champignons und Speck

Hausgemachte Kürbiscremesuppe

Schweinsfiletmédailles im Speckmantel an Burgundersauce
Kartoffelgratin
Gemüsebouquet

Caramelköpfler mit Rahm



Menu 4

CHF 33.00 / Person

Grüner Salat

Kalbsragout mit Champignons und Croutons

Kartoffelstock

Grüne Bohnen

Meringue mit Rahm

Menu 5

CHF 37.00 / Person

Tomaten Cremesuppe mit Basilikumrahmhaube

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“

Butternüdeli

Halbe Pfirsich mit Rahm

Hausgemachtes Cake

Menu 6

CHF 33.00 / 38.00 pro Person

Gemischter Salat

Wienerschnitzel *vom Schwein / vom Kalb*

Pommes frites

Buntes Mischgemüse

Schokoladencreme mit Birnenwürfel

Fleisch zum Hauptgang 1 Service / Beilage mit Nachservice