

# Menuvorschläge Wirieblick

(Einheitsmenu ab 10 Personen)

## **Unsere Suppen (je nach Saison)** Fr. 8.50

Bouillon mit Flädli, Ei oder Sherry, klare Gemüsesuppe, Gorgonzola  
Cremesuppen: Gemüse, Spargel, Tomaten, Broccoli, Karotten,  
Sellerie, Kürbis, Bärlauch

## **Salate**

Blattsalat an Hausdressing		Fr. 7.50
Bunter gemischter Salat an Hausdressing		Fr. 9.50
Kleiner Tomaten-Mozzarella Salat mit Balsamico		Fr. 10.50
Salatbuffet mit 8 verschiedenen Salaten	pro Person	Fr. 12.50

## **Vorspeisen kalt**

Rauchlachs mit Toast und Butter	Fr. 12.50
Rindstartar mit Toast und Butter	Fr. 13.50
Crevetten Cocktail	Fr. 11.50
Melone mit Rohschinken	Fr. 9.50
Gemüsestangen mit Jogurt Dip	Fr. 6.50

## **Vorspeisen warm**

Mini Blätterteigpastetchen mit Pilzragout	Fr. 9.50
Gefüllte Wraps mit Currygemüsefüllung	Fr. 8.50
Tortelloni mit Spinatfüllung	Fr. 8.50
Frühlingsrollen 2 Stück	Fr. 7.50

## **Vorspeisenbuffet**

Warme und / oder kalte Vorspeisen Preis auf Anfrage

## Hauptgänge nach Art des Hauses

Rindsragout „Wirieblick“, Kartoffelstock, Mischgemüse	Fr. 29.50
Truber Geschnetzeltes (Rind, Schwein, Kalb) im Kartoffelstock Ring mit Gemüsebouquet	Fr. 34.50
Pouletgeschnetzeltes mit Currysauce, Früchten und Gemüsereis	Fr. 29.50
Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“, Butternudeln, Gemüsebeilage	Fr. 33.50
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons, Butterrösti, Mischgemüse	Fr. 36.50
Kalbsrahmschnitzel mit Pfirsich, Butternudeln, Gemüsebouquet	Fr. 32.50
Schweinssteak mit Kräutermousse, Country Cuts und Gemüse	Fr. 27.50
Cordon Bleu Hauskreation „Schwarzenberg“ mit Knoblauch, Peperoncino, Bergkäse und Chilli, Pommes Frites und Gemüse	Fr. 32.50
Cordon Bleu Hauskreation „Naturpark“ mit Schinken, Raclette- und Bergkäse aus dem Tal, Pommes Frites und Gemüsebouquet	Fr. 32.50
Gemischter Braten (Schwein, Rind) und Poulet, Bratkartoffeln und Gemüsebeilage	Fr. 35.50
„Suurä-Mockä“ (Rind aus dem Tal), Kartoffelstock und Gemüse	Fr. 31.50
Schweinsaltimbocca (Rohschinken und Salbei), Madeirasauce, Safranrisotto, gefüllte Tomate mit Blattspinat	Fr. 34.50
Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit hausgemachten Spätzli und Gemüsebouquet	Fr. 46.50

Gerne gehen wir auch auf Ihre eigenen Menu Wünsche ein und gestalten weitere Vorschläge, passend zur aktuellen Saison.

Wir servieren auf Wunsch und nach Absprache mit Ihnen ebenfalls glutenfreie und vegetarische Speisen.

## Unsere Süßspeisenauswahl

Vanilleeis mit heissen Beeren (je nach Saison)	Fr. 8.50
Schwarzwälder Torte (hausgemacht)	Fr. 9.50
Mostcreme mit Rahm	Fr. 7.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 8.50
Gebrannte Creme mit Rahm	Fr. 7.50
Panna Cotta mit Saisonfrüchten und Rahm	Fr. 8.50
Meringues mit Rahm	Fr. 7.50
Schokoladenmousse mit Rahm	Fr. 7.50
Caramelköpfler mit Rahm	Fr. 6.50
Gemischte Glace mit Rahm	Fr. 8.50
1 Kugel Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	Fr. 9.50
1 Kugel Zitronensorbet mit Wodka	Fr. 6.50
1 Kugel Aprikosensorbet mit Aprikosenlikör	Fr. 6.50

## Dessertbuffet

Mit 6 verschiedenen Sorten Süßspeisen      Preis pro Person      Fr. 15.50

Gerne offerieren wir Ihnen einen Gruppenrabatt ab 15 Personen und bei der Wahl eines kompletten Menus (2-3 Gang). Verlangen Sie unser unverbindliches Angebot – wir freuen uns auf Ihren Anlass!

alle Preise inkl. 7.7% MwSt