



Gruppen- Menus

Menuvorschläge für Gruppen ab 10 Personen



kalte Speisen

Grüner Salat	7.50
Gemischter Salat	9.50
Kleiner Haussalat (Blattsalate mit Peperoni, Käse, Brotcrutons und Speck)	12.50
Blattsalat mit Speck und Crûtons	11.50
Melone mit Rohschinken und kleinem Salatbouquet	13.50
Mostbröcklicarpaccio mit Olivenöl, Sbrinz und kleinem Salatbouquet	14.50
Rauchlachstartar mit Salatbouquet	15.50
Salatbuffet (ab 20 Personen)	14.50



Suppen

Broccolicremesuppe	7.00
Thaicurrysuppe	8.50
Rieslingsuppe	8.00
Bouillon mit Flädli	6.00
Bouillon mit Gemüsejuellienne	6.00



warme Vorspeise

Steinpilzrisotto	10.50
Ravioli (je nach Saison) an einer Weissweinsauce	12.00
Zanderfilet auf Champagnerkraut	14.50



Hauptgang Nr. 1 16.50

Käsehörnli mit Apfelmus

Hauptgang Nr. 2 21.50

Käsehörnli mit Apfelmus und Bauernschüblig

Hauptgang Nr. 3 18.50

Käseknöpfli mit Apfelmus

Hauptgang Nr. 4 24.00

Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce
mit Butternudeln und Gemüse garnitur

Hauptgang Nr. 5 25.50

Schweinsbraten (Nierstück) mit Pilzrahmsauce
mit Kroketten und Gemüse garnitur

Hauptgang Nr. 6 25.50

Schwedenbraten (Schweinsschulterbraten gefüllt mit
Zwetschgen) an Rotweinsauce
mit Rosmarinpolenta und Gemüse garnitur

Hauptgang Nr. 7 27.50

Stoos-Cordenbleu mit Trölliger Alpkäse
mit Pommes und Gemüse garnitur

Hauptgang Nr. 8 25.50

Schweinsschnitzel mit Pilzrahmsauce
mit Butternudeln und Gemüse garnitur

Hauptgang Nr. 9 32.50

Schweinsfiletmedaillons im Speckmantel an Madeirasauce
mit Safranrisotto und Gemüse garnitur

Hauptgang Nr. 10 29.50

Kalbsschulterbraten mit Bratenjus
mit Kartoffelstock und Gemüse garnitur

Hauptgang Nr. 11 34.50

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
mit Butternudeln und Gemüse garnitur

Hauptgang Nr. 12 35.50

Rosa gebratenes Kalbsbäggli mit Morchelrahmsauce
mit Butternudeln und Gemüse garnitur

Hauptgang Nr. 13 44.50

Pochiertes Kalbsfilet an Morchelrahmsauce
mit Kartoffelsenfpüree und Gemüse garnitur

Hauptgang Nr. 14 34.50

Lammnierstück mit Kräuterbutter auf Rahmspinat
mit Bratkartoffeln

Hauptgang Nr. 15 28.50

Rindsschmorbraten Burgunder Art (in Rotwein mariniert)
mit Kräutersauce, Tagliatelle und Gemüse garnitur

Hauptgang Nr. 16 36.50

Roastbeef an Sauce Hollandaise
mit Gorgonzolapolenta und Gemüse garnitur

Hauptgang Nr. 17 38.50

Rindsfiletstreifen Stroganoff
mit Basmatireis und Gemüse garnitur

Hauptgang Nr. 18 42.50

Am Stück gebratenes Rindsfilet an Pfefferrahmsauce
mit Rotweinrisotto und Gemüse garnitur

Hauptgang Nr. 19 22.50

Pouletbrüstchen an Currysauce
mit Reis und Gemüse garnitur

Menu 20

Stooshüttäbuffet 55.50
(richtet sich an Gruppen ab 40 Personen)

Schweinsbraten, Kalbsgeschnetzeltes, Rindsschmorbraten,
Pouletbrüstchen

Kartoffelgratin, Reis, Teigwaren, Röstikroketten

Sechs verschiedene Gemüse

Pilzrahmsauce, Rosmarinjus, fruchtige Currysauce

Menu 21

84.00

Thaycurrysuppe

Mostbrögglicarpaccio mit Alpkäsespännen
und kleinem Salatbouquet

Aprikosensorbet mit Aprikosenlikör

Rindsfilet mit Safranrisotto
und reichhaltiger Gemüse garnitur

Baileys Panna-Cotta mit lauwarmen Früchten

Hauptgang Nr. 22

43.50

Fondue Chinoise

250 g Fleisch gemischt Rind, Schwein und Poulet

8 hausgemachte Saucen wie z. B: Knoblauch, Curry, Pfeffer, Senf,
Hot'n Spicy, Tatar, Kräuter, Cocktail

Hauptgang Nr. 23

26.50

Stooshüttä Käsefondue

mit Ananas, Kartoffeln und Brot

Hauptgang Nr. 24

23.50

Älplermagronen im Fonduegeschirr serviert
mit Apfelmus



Desserts

Dessertbuffet	16.50
Reichhaltiger Dessertteller	15.50
Baileys Panna Cotta	10.50
Nektarinenrisotto mit Vanilleglace	10.50
Vanille-Mohnmousse mit Rahm	8.50
Maronimousse mit Rahm	8.50
Eiercognacparfait mit Rahm	9.50
Gebrannte Creme mit Rahm	7.50
Süssmostcreme mit Rahm	7.50
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm	7.50
Diverse kleine Coupes	8.50

Unsere Vorschläge richten sich an Gruppen ab 10 Personen.
Wir bitten Sie wenn möglich, sich auf ein Menu zu einigen.

Die Wahl der Beilagen steht Ihnen frei zur Verfügung. Für
Kinder bieten wir Ihnen auf Wunsch ein separates Menu an.

Wenn Sie bei uns vorbeischaauen, beraten wir Sie gerne über
einen passenden Wein oder einen allfälligen Aperitif, der Ihr
gewähltes Menu noch perfektioniert und abrundet.

Wir hoffen, dass Sie etwas passendes für Ihren Anlass
gefunden haben.

Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Herzliche Grüsse

Stoos Hüttä

Fam. Gasenzer