



# Gruppen- Menus

Menuvorschläge für Gruppen ab 10 Personen



### **Vorschlag 1**

Chips, Salzstangen, Nüssli (pro Person) 3.50

### **Vorschlag 2**

mit drei Dipsaucen und 4 Sorten  
rohem Gemüse (pro Person) 6.00

### **Vorschlag 3**

Frühlingsrollen gross (pro Stück) 4.50  
Schinkengipfel gross (pro Stück) 3.50  
Käseküchlein gross (pro Stück) 3.50

### **Vorschlag 4**

Trockenfleisch, verschiedene Käsesorten  
und aufgeschnitten Salsiz (pro Person) 16.50

Damit wir den gewünschten Weisswein in der richtigen Temperatur bereithalten können bitten wir Sie, uns Ihre Weinauswahl mitzuteilen.



# 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** 31.50

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** 33.50

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



# 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	8.00

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