



Menüvorschläge Restaurant Hahnenblick

Frühlingsgefühle...

Spargelcremesüppchen

* * * *

***Kalbssteak mit Cafe de Parissauce
Kartoffelkroketten
Grüner Spargel***

* * * *

Limettenmousse mit Rahm

<i>Menü komplett</i>	<i>72.00</i>
<i>Menü ohne Dessert</i>	<i>58.00</i>
<i>Hauptgang</i>	<i>52.00</i>



Apero

Nüssli und Chips pro Person

2.50



Kleine Variation pro Person:

Tartar-Amouse bouche, Röstiperlen gefüllt mit Fonduekäse, Chips

14.50

Nüssli, Oliven, Gerschnialpkäse

Suppen und Vorspeisen

Spargelcremesuppe mit Rahmhaube (saisonal)

9.50

Gemüsecremesuppe

8.00

Tomatencremesuppe mit Sherry

9.50

Champignonrahmsuppe mit Käsestange

9.50

Rindsbouillon mit Flädli

8.00

Rindsbouillon mit Eierstich

8.50

Peperonicremesuppe mit Rahm

8.50

Grüner Blattsalat

9.00

Kleiner grüner Menüsalat

7.00

Gemischter Salat

11.00

Ruccolasalat mit Gerschnialpkäsesplitter (saisonal)

11.50

Grüner Blattsalat mit Speck und Crôutons

13.50

Wolfsbarschfilet an Weissweinsauce

19.50

Pistazienreis

Blattspinat

Hauptgänge

Schweinsnierstückbraten mit Pflaumen-Senfsauce
Kartoffelgratin
Gemüsebouquet

30.50



Schweinsschnitzel mit Champignonrahmsauce
Butternudeln
Gemüse

28.50

Schweinssteak „Walliser Art“
Schweinssteak überbacken mit Tomaten und Käse, Bratenjus
Pommes-Frites
Gemüse

30.50

Saftiger Schweinshalsbraten mit Cafe de Paris-Sauce
Teigwaren /(Kroketten, Gratin oder Pommes Frites + 2 Sfr.)
Gemüse

23.50

Gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter
Butternudeln
Broccoli mit Mandeln

28.00

Pouletgeschnetzeltes an Curryrahmsauce
Trockenreis
Früchte

28.50

Pouletpiccata „Milanese“
Tomatenspaghetti
Gemüse

29.50

Kalbsgeschnetzeltes „Züri Art“
Rösti-Kroketten
Gemüsebouquet

38.50

Gebratenes Kalbssteak mit sämiger Morchelrahmsauce
Nudeln
Gemüsebouquet

52.00

Luzerner Kugelipastetli
Trockenreis (Pommes-Frites + 2.00 Sfr.)
Rüebli

22.00

Rindshuft-Roastbeef mit Sauce Bernaise
Kartoffelkroketten
Gemüsebouquet

39.00



Rindsentrecôte am Stück gebraten mit Kräuterbuttersauce
Kartoffelgratin
Gemüsebouquet

46.00



Rindsfilet am Stück gebraten mit Pfefferjus
Tessiner Polenta (mit Trockentomaten und Zwiebelschweize)
Gemüse

53.00

Fondue „Chinoise“ a discretion
Kalbfleisch, Rindsfleisch, Pouletfleisch und Schweinefleisch
Früchte, Essiggurken, Silberzwiebeln, Tomaten, Maiskölbchen,
Reis, Pommes-Frites, 5 verschiedene Saucen

48.00 pro Person

mit Buntem Blattsalat als Vorspeise

54.00 pro Person

Raclette mit regionalem Käse a discretion,
am Tisch zum selber zubereiten im Pfändli
Kartoffeln, Brot, Essiggemüse, Früchte (bis max. 24 Personen)

28.50

Dessert:

Coupe Hahnen
Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm

7.50

Aufgeschlagenes Eiskaffee mit Kirsch und Rahm

8.50

Waldbeerenparfait mit Früchten garniert

12.50

„Lebkuchentraum“ (saisonal nur Winter)
Lebkuchen und Lebkuchenglace garniert mit Früchten und Rahm

11.50

Schokoladenmousse mit Rahm

10.50

„Dessert-Duo“
Mango-Passionsfruchtsorbet und Limettenmousse
mit Rahm und Früchten

13.50

Maracujacreme
Erfrischende Mango-Passionsfruchtcreme mit Rahm und Früchten

8.50

oder ab Dessertkarte bis 20 Personen.

Anmerkungen:

Unsere Räumlichkeiten:

Hahnenstübli bis max. 10 Personen

Titlisseite Restaurant bis 26 Personen (kombinierbar mit Hahnenseite bis 60 Personen)

Komplettes Restaurant bis 70 Personen

Hahnenseite 26 Personen

Bitte entscheiden Sie sich **einheitlich** für ein Menü, diese Vorschläge gelten nicht als a la carte Karte.

Alle Menüvorschläge ab 10 Personen möglich.

Vegetarische Gerichte nach Saison, Kindermenü's vor Ort wählbar. Bitte geben Sie uns die Anzahl der Vegetarier und Kinder an.

Spezielle Tischdekoration ? Bitte geben Sie uns Bescheid, gerne stellen wir zusammen mit Blumenträume, Engelberg, eine Blumen-Dekoration zusammen, Verrechnung je nach Aufwand.

5 armiger Kerzenständer pro Stück und Tisch, 8.00 Sfr. (Block)

3 armiger Kerzenständer pro Stück 5.00 Sfr. (Reihe)

Wir behalten uns vor einen Bankettvertrag auszustellen ab 20 Personen.

Reservations-Annulation, mit Ihrer Unterschrift ist die Reservation für beide Parteien verbindlich. Bei einer Annulationen von definitiven Reservationen kommen folgende Kosten auf Sie zu:

Annulationskosten

- 20Tage = 20%
- 10 Tage = 30%
- 05Tage = 50%
- weniger als 5 Tage = 100%

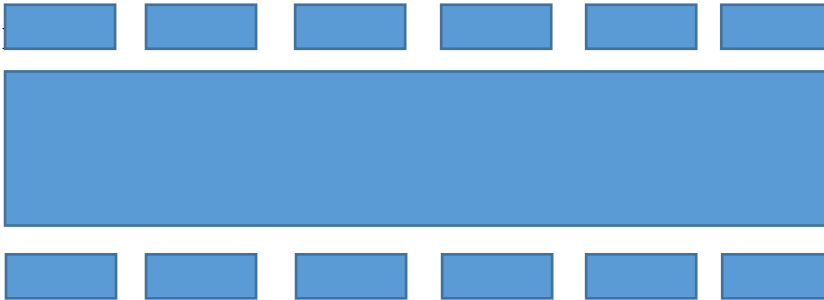
Für die Berechnung der Annulationskosten werden CHF 60.00 pro Person verrechnet.

Sie haben andere Wünsche und Anregungen? Gerne stehen wir Ihnen zur Verfügung.



Tischvariationen:

Reihe bis 60 Personen



Block bis 40 Personen

