

Lieber Gast

Für das Interesse an unserem Haus danken wir herzlich und freuen uns, Ihnen unsere Menuvorschläge vorzustellen.

Diese zusammengestellten Menus bilden eine bunte Auswahl unseres Angebots. Falls Sie Ihre Lieblingsspeise auf den folgenden Seiten nicht finden, gehen wir gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein (z.B. Allergiker, Vegetarier usw.) Ergänzend zu den vorgeschlagenen Speisen bieten wir ebenfalls saisonale Spezialitäten an.

Unsere Lokalitäten:

<i>Gemütliche Gaststube</i>	<i>32 Pers.</i>
<i>Lägernsaal</i>	<i>30 - 80 Pers.</i>
<i>Burghornsaal</i>	<i>26 Pers.</i>
<i>Klosterkeller, wunderschönes Kellergewölbe ideal für Apero</i>	<i>ab 15 - 60 Pers.</i>
<i>Gartenwirtschaft</i>	<i>35 Pers.</i>
<i>10 Hotelzimmer</i>	

Bestellung:

Gerne nehmen wir uns Zeit für Sie, um persönlich mit Ihnen das Essen, die Getränke sowie die weiteren Details wie Dekoration, Ablauf usw. zu besprechen.

Wir bitten Sie, uns die Menubestellung spätestens 1 Woche vor Ihrem Anlass mitzuteilen. Die Menüvorschläge haben Gültigkeit ab 10 Personen. Die uns am Vorabend des Anlasses gemeldete Personenzahl ist verbindlich.

Kinder:

Für die kleinen Gäste bieten wir eine Kinderkarte oder passen das gewählte Menu entsprechend an.

Wein:

Wir legen grossen Wert auf ein breites Weinsortiment. Bei uns im Weinkeller finden Sie Klassiker sowie ausgewählte Tropfen zu einem guten Preis-/Leistungsverhältnis.

Gerne helfen wir Ihnen, den passenden Wein für Ihren Anlass zu finden.

Nachtzuschlag:

Sollte Ihr Anlass länger als bis 24.00Uhr dauern verrechnen wir bis 1.00Uhr Fr.100.--, für jede weitere Stunde Fr. 120.--

Wer nach einem gelungenen Anlass nicht mehr nach Hause fahren möchte, kann gerne in einem unserer ruhigen, gemütlichen Zimmer übernachten.

Pro Zimmer & Nacht:

Einzelzimmer Fr. 95. –

Doppelzimmer Fr. 160. –

inklusive Frühstück und Taxen

Bezahlung:

Die Preise sind pro Person und in Schweizer Franken inkl. MwSt., Preisänderungen vorbehalten.

Wir bitten Sie, die Rechnung bar, mit EC-Direkt, Postcard oder mit einem Einzahlungsschein zu begleichen. Für Bankette akzeptieren wir keine Kreditkarten.

Ruhetag:

Dienstag ab 14.00Uhr, Mittwoch ganzer Tag.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Frei - Zimmermann & Team

www.gasthof-engel.ch

E-mail: info@gasthof-engel.ch

Aperitif

Wie wäre es mit einem Aperero, um Ihre Gäste auf einen schönen Anlass einzustimmen?

Gerne servieren wir Ihnen diesen z.B. bei schönem Wetter draussen oder in unserem 600-jährigen Klosterkeller.

Kleiner Aperero pro Person 2.50

Blätterteiggebäck

Engel Aperero pro Person 9.--

Oliven

Gemüsedips mit verschiedenen Saucen

Meatballs

Crostini

Frühlingsrollen

Quiche

gebrochener Parmesan

Canapes: pro Stück

Salami, Schinken 2.--

Bündnerfleisch, Rohschinken 3.--

Lachs, Tatar 3.50

Kalte Vorspeisen

Grüner Salat mit Croutons und Kernen 8.50

Gemischter Salat 10.--

Nüsslisalat mit Ei 11.--

Nüsslisalat Jägerart
mit Brotcroutons und Speck 13.--

Rindstatar nach Wunsch gewürzt
mit Toast und Butter 16.--

Suppen

<i>Tagessuppe, nach Saison</i>	6.--
<i>Bouillon mit Flädli, Backerbsen oder Gemüsestreifen</i>	6.--
<i>Ochsenschwanzsuppe mit ihrer Einlage</i>	12.--
<i>Tomatencremesuppe</i>	6.--
<i>Gerne bereiten wir Ihnen ihre Lieblingsuppe zu</i>	

Warme Vorspeisen

<i>Fussili mit geschmortem Ochsenschwanz und Rosmarin</i>	16.--
<i>Penne mit Cherrytomaten, Mozzarella und Ruccola</i>	15.--
<i>Fettuccine mit Riesengrillen und Zitronengrassauce</i>	17.--
<i>Balsamicorisotto mit Taleggio und Radicchio</i>	15.--
<i>Kartoffelgnocchi mit Cherrytomatensauce</i>	14.--

Fische

<i>Zander auf Lauch - Kartoffelgemüse</i>	16.--
<i>Saibling auf Blattspinat und Salzkartoffeln</i>	16.--
<i>Wolfsbarsch mit Weissweinschaum und Fenchelgemüse dazu Venerereis</i>	17.--

Für Krustentiere oder Muscheln ist eine persönliche Beratung erforderlich, da saisonale Qualitätsschwankungen berücksichtigt werden müssen.

Hauptgänge

Kalb

<i>Kalbsrahmschnitzel mit Champignonrahmsauce</i>	
<i>Butternüdeli</i>	
<i>Gemüse garnitur</i>	37.--
<i>Kalbs Piccata Milanese</i>	
<i>Risotto mit Pilzen</i>	32.--
<i>Broccoli</i>	
<i>Piccata mit Schweinefleisch</i>	26.--
<i>Kalbsvoressen</i>	
<i>Kartoffelstock</i>	30.--
<i>Saisongemüse</i>	
<i>Kalbsgeschnetzelte mit Champignonrahmsauce</i>	
<i>Butterrösti oder Reis</i>	
<i>Saisongemüse</i>	38.--
<i>Kalbskronenbraten am Knochen gegart mit Rosmarinjus</i>	
<i>Kartoffelgratin oder Eierspätzli</i>	48.--
<i>Saisongemüse</i>	
<i>(kann erst ab 25 Personen zu einer Krone geformt werden)</i>	
 <u>Schwein</u>	
<i>Cordon-Bleu</i>	
<i>Pommes frites</i>	33.--
<i>Saisongemüse</i>	
<i>mit Kalbfleisch</i>	40.--
<i>Schweinsfilet am Stück gebraten</i>	
<i>mit Morchelrahmsauce</i>	
<i>Butternüdeli</i>	40.--
<i>Saisongemüse</i>	
<i>Schweinscarrebraten mit Rotweinsauce</i>	
<i>Kartoffelgratin</i>	32.--
<i>Saisongemüse</i>	

Rind

Rindsfilet Stroganoff
Eierspätzli 42.--
Saisongemüse

Rindsbraten im Rotwein geschmort
Saisongemüse
Kartoffelstock 34.--

Châteaubriand
mit Sauce Bearnaise
Kartoffelkroketten
Saisongemüse 55. –
in zwei Gängen serviert

Rindsfilet und Schweinsfilet
Bearnaise, und Calvadosauce
Kartoffelkroketten und Butternüdeli 49.--
Saisongemüse
in zwei Gängen serviert

Vegetarisch

Asiagemüse mit Cocos-ChillisaUCE
parfümierter Basmasitreis 24.--

Gemüsestroganoff mit Kartoffelstock 24.--

Pasta mit Tomaten-Mascarpone Sauce
mit Auberginen Piccata 25.--

Desserts

<i>Gebrannte Creme mit Rahm</i>	8.--
<i>Meringues mit Rahm</i>	8.50
<i>Meringues mit Vanille und Erdbeer Glace und Rahm</i>	9.50
<i>Frischer Fruchtsalat mit Rahm</i>	8.50
<i>oder Kirsch</i>	9.50
<i>Zimtparfait mit Zwetschgenkompott</i>	9.50
<i>Apfelküchlein mit Vanilleglace</i>	9.--
<i>Citronensorbet mit Wodka</i>	11.--
<i>Zwetschgen sorbet mit Zwetschgenwasser</i>	11.--
<i>Hausgemachtes Caramelköppli</i>	7.50
<i>Schokoladenmousse mit Rahm</i>	12.--
<i>Dessert-Teller Surprise</i>	16.--
<i>Fruchtwähen nach Saison mit Rahm</i>	6.50
<i>Dessert-Buffer ab 20 Personen</i>	
<i>Je mehr Gäste desto grösser ist die Auswahl</i>	

Zusammengestellte Menüs

Menu 1

*Thunfisch im Sesammantel
auf Guacamole*

*Im Brotmantel gegartes Lamm mit Kräuterjus
dreierlei Bohnen
Bratkartoffeln*

Panettoneeis mit frischen Beeren 62.--

Menu 2

Fussili mit Broccoli, Pinienkernen und Chorizo

*Rindsfilet und Ochsenschwanzragout mit Rotweinjus
Tessiner Polenta
Zucchetti –Tomatengemüse*

*Lauwarmer Schokoladenkuchen
Himbeeren und Doppelrahm* 71.--

Menu 3

*Vitello Tonnato
Klassisch im Ofen geschmort*

Consommé mit Gemüsestreifen

*Gebratenes Schweinsfilet mit Balsamicojus
Waldpilz-Mascarponerisotto und Saisongemüse*

Panna cotta mit Beerenkompott 66.--

Menu 4

Gazpacho

kalte katalanische Gemüsesuppe

Zander auf Erbsenpüree mit Weissweinschaum

*Pochiertes Kalbsfilet im Kräutermantel mit Rotweinjus
grilliertes Gemüse*

Butternüdeli

Zitronensorbet auf Champagnergranite

80.--

Menu 5

Gemüseterrine mit Kräutersalat

Spargelcremesuppe

Saison abhängig

Wolfsbarschfilet mit Fenchelgemüse

Kleines Zitronensorbet

*Pouardenbrust auf Gemüsepfanne
und Thymian – Kartoffelstock*

Hausgemachtes Panetone – Tiramisu

74.--

Sie können gerne die einzelnen Gänge oder Beilagen beliebig austauschen oder ergänzen.