

# 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 Aperó</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 und Mittwoch ganzer Tag.*

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch!*

*Frei - Zimmermann & Team*

*www.gasthof-engel.ch*

*E-mail: [info@gasthof-engel.ch](mailto: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.

<u>Kleiner Aperero</u> pro Teller	10.--
Blätterteiggebäck	
<u>Engel Aperero</u> pro Person	10.--
Oliven	
Gemüsedips mit verschiedenen Saucen	
Meatballs	
Crostini	
Frühlingsrollen	
Quiche	
gebrochener Parmesan	
<u>Canapes:</u> pro Stück	
Salami, Schinken	2.--
Bündnerfleisch, Rohschinken	3.--
Lachs, Tatar	3.50
<u>Kalte Vorspeisen</u>	
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 Lieblingssuppe zu</i>	

### Warme Vorspeisen

<i>Fussili mit geschmortem Ochsenschwanz und Rosmarin</i>	16.--
<i>Penne mit Cherrytomaten, Mozzarella und Rucicola</i>	15.--
<i>Fettuccine mit Riesencrevetten 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</i>	
<i>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>	35.--
<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>	52.--
<i>Saisongemüse</i>	
<i>(kann erst ab 25 Personen zu einer Krone geformt werden)</i>	

### Schwein

<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 53.--  
Saisongemüse  
in zwei Gängen serviert

## Vegetarisch

Asiagemüse mit Cocos-Chillisaucе  
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>	8.--
<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>	16.--
<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*

\*\*\*\*

*Poulardenbrust auf Gemüsepfanne  
und Thymian – Kartoffelstock*

\*\*\*\*

*Hausgemachtes Panetone – Tiramisu*

74.--

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