

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 24.00 Uhr dauern verrechnen wir bis 1.00 Uhr 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

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 Teller 10.--

Blätterteiggebäck

Engel Aperero pro Person 14.--

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 12.--

Nüsslisalat mit Ei 13.--

Nüsslisalat Jägerart 15.--
mit Brotroutons und Speck

Rindstatar nach Wunsch gewürzt 18.--
mit Toast und Butter

Suppen

<i>Tagessuppe, nach Saison</i>	9.--
<i>Bouillon mit Flädli, Backerbsen oder Gemüsestreifen</i>	8.--
<i>Ochsenschwanzsuppe mit ihrer Einlage</i>	14.--
<i>Gerne bereiten wir Ihnen ihre Lieblingssuppe zu</i>	

Warme Vorspeisen

<i>Fussili mit geschmortem Ochsenschwanz und Rosmarin</i>	19.--
<i>Penne mit Cherrytomaten, Mozzarella und Ruccola</i>	15.--
<i>Mafaldine mit Riesengrünkrebsschnecken und Zitronengrassauce</i>	17.--
<i>Balsamicorisotto mit Taleggio und Radicchio</i>	15.--
<i>Kartoffelgnocchi mit Cherrytomatensauce</i>	16.--

Fische

<i>Zander auf Lauch - Kartoffelgemüse</i>	22.--
<i>Saibling auf Blattspinat und Kartoffelschaum</i>	21.--
<i>Wolfsbarsch mit Weissweinschaum und Fenchelgemüse dazu Venerereis</i>	20.--

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>Gemüsegar nitur</i>	42.--
<i>Kalbs Piccata Milanese</i>	
<i>Risotto mit Pilzen</i>	38.--
<i>Broccoli</i>	
<i>Piccata mit Schweinefleisch</i>	31.--
<i>Kalbsvoressen</i>	
<i>Kartoffelstock</i>	36.--
<i>Saisongemüse</i>	
<i>Kalbsgeschnetzelte mit Champignonrahmsauce</i>	
<i>Butterrösti oder Reis</i>	
<i>Saisongemüse</i>	42.--
<i>Kalbskronenbraten am Knochen gegart mit Rosmarinjus</i>	
<i>Kartoffelgratin oder Eierspätzli</i>	62.--
<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 60. –
in zwei Gängen serviert

Rindsfilet und Schweinsfilet
Bearnaise, und Calvadossauce
Kartoffelkroketten und Butternüdeli 56.--
Saisongemüse
in zwei Gängen serviert

Vegetarisch

Asiagemüse mit Cocos-Chillisaucе
parfümierter Basmasitreis 26.--

Gemüsestroganoff mit Kartoffelstock 24.--

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

Desserts

<i>Gebrannte Creme mit Rahm</i>	9.--
<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>	10.--
<i>Citronensorbet mit Wodka</i>	11.50
<i>Sauerrahmglace mit Früchten</i>	9.50
<i>Zwetschgen sorbet mit Zwetschgenwasser</i>	11.50
<i>Hausgemachtes Caramelköppli</i>	9.--
<i>Schokoladenmousse mit Rahm</i>	12.--
<i>Dessert-Teller Surprise</i>	17.--
<i>Fruchtwähen nach Saison mit Rahm</i>	6.50
<i>Dessert-Buffer ab 20 Personen</i>	17.--
<i>Je mehr Gäste desto grösser ist die Auswahl</i>	