

# Bankett Menüvorschläge Restaurant Werdguet

Gültig ab 01.01.17 Preise inkl. 8 % MwSt

## Vorspeisen und Súppli

Gemischter Salat	9.00
Grüner Salat	8.00
Tomaten Mozzarella	11.00
Nüsslisalat Ei sautierten Champignons	10.00
Nüsslisalat sautierte Steinpilze	18.00
Rindscarpaccio Parmesan Knoblibrot	18.00
Lachstartar Meerrettichschaum Toast Butter	18.00
Rindstartar	18.00
Geräucherter Wildlachs	20.00
Geräuchertes Forellenfilet Meerrettichschaum	17.00
Terrine Sauce Cumberland Salat Waldorf	18.00
Potpourie	24.00
Aargauer Rüeblisúppli	8.00
Steirisches Kräutersúppli	8.00
Frittatensuppe Gemüse-Brunoise	8.00
Maiscremesúppli Wodka	8.00
Curryschaumsúppli Crevettenspiessli	13.00
Kürbissúppli Steirischem Kernöl	8.00

## Warme Vorspeisen

Crevettenspiess vom Grill Salat Bouquet	18.00
Seeteufel Champagnersauce Safranrisotto	19.00
Geräucherter Wildlachs Rösti Meerrettichschaum	19.00
Riesencrevetten Curryschaum Basmatireis	21.00
Spaghetti Aglio Olio e Peperocini Mozzarella Cherrytomaten	19.00
Risotto Steinpilze	17.00
Cannelloni Tomatenspiegel	14.00
Potpourie	24.00

## Hauptspeisen

Eglifilets Zuger Art	35.00
Seezungenfilets Champagnersauce	37.00
Riesencrevetten Ligure	38.00
Frischlachs Seezunge Riesencrevetten Seeteufel Saucen	46.00
Seeteufel Weissweinsauce	36.00
Pouletfilets Riesencrevetten Curryspegel	32.00
Pouletbrüstli Cafe de Paris	27.00
Gebratenes Pouletbrüstli Calvadossauce Apfelstückli	25.00
Poulet Casimir	25.00
Gebratenes Pouletbrüstli Pfeffersauce	26.00
Kalbsbraten Rosmarinjus	33.00
Fiakergulasch Kalbsgulasch Spiegelei Essiggurke Wienerli	32.00

Kalbssteak Morchel - Cognacsauce  
Kartoffelgratin Gemüse 45.00

Zürcher Geschnetzeltes Butterrösti  
(Nierli separat serviert) 39.00

Kalbsschnitzeli Rahmsoserl  
Butternudeln Gemüse 36.00

Saltimbocca alla Romana 36.00

Kalbs Rinds Schweinsfilet Medaillons Morchel  
Rotwein Calvadosauce (serviert in zwei Gängen) 54.00

Kalbsnierli Pommery-Senfsauce 26.00

Tafelspitz Kaiser Franz Joseph 36.00  
Gemüse Rahmspinat Bratkartoffeln  
frischer Meerrettich Apfelkren

Rindsfilet Cafè de Paris 50.00

U.S. Entrecôte Madagaskar Pfeffersauce 40.00

Gespickter Rindsschmorbraten Rotweinsoserl 28.00

Ungarisches Rindsgulasch 25.00

Schweinspiccata Milanese 28.00

Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art 28.00

Schweinsrahmschnitzeli 28.00

Schweinsbraten Kräuterjus 24.00

Fleischvogel Rotweinsauce 28.00

Entenbrüstli Orangen - Pfeffersauce 30.00

Beilagen: Rösti Tagliatelle Safranrisotto Weissweinsrisotto Polenta  
Kartoffelgratin Kroketten Pommes Duchesse Semmelknödel Kartoffelstock  
Spätzli Mandelbroccoli Gemüse Blaukraut Maroni  
Grillgemüse oder was auch immer

Cannelloni Tomatenspiegel gratiniert mit Käse 22.00

Semmelknödel Pilze Gemüse Sauce Cafe de Paris 25.00

Gemüseteller Sonnenblumenkerne Schnittlauch-Sauerahm 26.00

Eierschwämmli Cognac-Rahmsauce Butterrösti 26.00

Auberginen Piccata Tomatenspiegel Safranrisotto 24.00

## Desserts

Caramelköpflli Amaretti Schlograhm	10.00
Fruchtsalat Rahmhauberl mit Schnapsperl	10.00
Parfait Grand Marnier	11.00
Tirami Su	11.00
Mousse au Chocolat schwarz weiß Doppelrahm	11.00
Kaiserschmarren Pfirsichstückli Preiselbeeri	13.00
Zwetschgensorbet Urknall Zwetschgensorbet mit in Vielle Prune eingelegten warmen Zwetschgen Schlagsahne	12.00
Apfelstrudel Vanillesauce Vanille Glace Rahmtupferl	12.00
Apfelküchli Vanillesauce Früchtegarnitur Schlagobers	12.00
Sorbetteller Pfirsich Zwetschgen Zitronensorbet Früchte	13.00
Dessert Potpourie gemischter Dessertteller nach Küchenchefs Lust und Laune	13.00
Panna Cotta Fruchtmark Früchte Rahm	11.00
Vermicelles Meringues Rahm	10.00
Marillenknödel Vanillesauce Rahm	12.00
Nusspalatschinken Nuss-Eis Rahm	12.00
Käseteller	15.00

## Kaiser Menü

Vogersalat panierte Champignons Sauce Tartar  
+++

Kürbissüpli Steirisches Kernöl  
+++

Tafelspitz Kaiser Franz Josef Rahmspinat Gemüse  
Bratkartoffeli frischer Meerrettich Apfelkren Senf  
+++

Kaiserschmarren Pfirsichstückli Zwetschgenröster  
+++

65.00

## Menüvorschlag 1

45.00 inkl. 8 % MwSt

Minestrone

+++

Schweinspiccata Milanese Schinkenstreifen Champignons Safranrisotto Grilltomate

+++

Panna Cotta Waldbeeren

+++

## Menüvorschlag 2

Aargauer Rüeblisuppe

+++

Rindfleischvogel Händöpfelstock Seeli Gmües

+++

Äpfelkuchli Vanille Glace Vanille Sauce Nidel

+++

## Menüvorschlag 3

Fritattensuppn

+++

Bockhendl Petersilienkartoffl Preiselbeeren

+++

Opflstrudl

+++

## Spaghetti Plausch

Gemischter Saison Salat

+++

Spaghetti Plausch

Carbonara Bolognese Arrabiata Tomate Pesto Parmesan

Poulet-Champignon-Rahm

+++

Sorbetteller

+++

Alle Vorschläge mit Tischwäsche weiss Stoffservietten und allem drum und dran