

Unser Restaurant

Restaurant:

- Ofenstübli im Biedermeierstiel max. 30 Personen
- Bärenstübli max. 20 Personen

Saal:

- Grosser Saal Bestuhlung ohne Bühne ca. 75 Personen
- Grosser Saal Bestuhlung mit Bühne ca. 95 Personen
Bühnenhöhe 40 cm

Garten:

- geeignet für Apéro und Essen ca. 40 Personen

Was Sie wissen sollten:

Unsere Menüvorschläge sind ab 10 Personen und sind in der Regel einheitlich zu wählen. Für Deko, Blumen etc. helfen wir Ihnen gerne weiter.

Verlängerungen:

Ab 01.00 Uhr verrechnen wir Ihnen pro angefangene Stunde Fr. 60.00

Für weitere Fragen stehen wir gerne zur Ihrer Verfügung



Menuvorschläge

Kalte Vorspeisen

- Geräuchertes Forellenfilet mit Toast und Meerrettichmousse Fr. 12.50
- Geräuchter Lachs mit Toast und Meerrettichmousse Fr. 16.00
- Lachs – Variation „Bären“
mit Rauchlachs, Graved Lachs und Lachsmousse Fr. 18.00
- Hors-d'oeuvre-Teller reich garniert
mit Melonenschnitzen, Pastete, Lachs und Crevetten Fr. 18.50
- Melonenschnitze mit Bündner Rohschinken Fr. 9.50
- Pastete oder Terrine mit Sauce Cumberland und Waldorfsalat Fr. 10.00
- Salat „Rustico“ mit Lachsstreifen, Croutons und Ei Fr. 9.50

Warme Vorspeisen

- Eglifilets mit gerösteten Mandeln Fr. 18.00
- Ragout mit frischen Waldpilzen (Saison) Fr. 14.00
- Verschiedene Ravioli je nach Saison Fr. 9.00
- ½ Portion frische Spargeln, Sauce Hollandaise Fr. 14.50
- Frische Pasta Meditarrine mit Oliven, Sardellen und Tomaten Fr. 9.00
- Sämiger Risotto mit Steinpilzen Fr. 10.00

2012

Menuvorschläge

Suppen

Suppen zur Auswahl

- Bouillon mit Flädli
- Bouillon mit Eierstich
- Bouillon mit Gemüsestreifen
- Geröstete Griesssuppe mit Gemüsen
- Hausgemachte Bündner Gerstensuppe
- Verschiedene saisonale Suppen
(Kürbissuppe, Spargelsuppe, Steinpilzsuppe)
- Consomme Diablotins mit kleiner Käseschnitte und Sherry
- Weinschaumsuppe mit Knoblauchcroutons Zuschlag fr.1.50
- Toggenburger Rahmsuppe mit Croutons Zuschlag fr. 1.50

Menuvorschläge

Menu 1

Suppe

Gemischter Salat

Schweinssteak gebraten

Mit Kräuterbutter

Kartoffelgratin

Verschiedene Gemüse

Fr. 32.00

Menu 2

Suppe

Gemischter Salat

Schweinsfilet im Speckmantel

Paprikarahmsauce

Butternüdeli / Pommes frites

Verschiedene Gemüse

Fr. 36.00

Menu 3

Suppe

Gemischter Salat

Schweinscarrée am Stück gebraten

Pilzrahmsauce (mit Morchelsauce + Fr. 5.00)

Butternüdeli und Pommes frites

Verschiedene Gemüse

Fr. 34.00

Menu 4

Suppe

Gemischter Salat

Schweinsbraten vom Ofen

Bratenjus

Kartoffelstock oder Kartoffelgratin

Verschiedene Gemüse

Fr. 29.00

Menuvorschläge

Menu 5

Suppe

Gemischter Salat

Cordon bleu vom Schweinscarrée

Pommes frites und Butternüdeli

Verschiedene Gemüse

Fr. 31.00

Menu 6

Suppe

Gemischter Salat

Schweinsfilet am Stück gebraten

Pilzrahmsauce

Butternüdeli / Pommes frites

Verschiedene Gemüse

Fr. 38.00

Menu 7

Suppe

Gemischter Salat

Kalbpiccata „Milanaise“
mit Schinkenstreifen und Champignons

Risotto oder Tomatenspaghetti

Verschiedene Gemüse

Fr. 32.50

Menu 8

Suppe

Gemischter Salat

Kalbsbraten vom Ofen

Rosmarinjus

Gratin-Kartoffeln

Verschiedene Gemüse

Fr. 33.00

Menuvorschläge

Menu 9

Suppe

Gemischter Salat

Schweinsschnitzel an Champignonsauce

Nudeln und Pommes frites

Verschiedene Gemüse

(mit Kalbfleisch + Fr. 4.00, mit Morchelsauce + Fr. 4.00)

Fr. 32.00

Menu 10

Suppe

Gemischter Salat

Kalbsteak mit Morchelsauce (kann auch am Stück NT zart-gegart werden)

Nudeln und Pommes frites

Verschiedene Gemüse

Fr. 48.00

Menu 11

Suppe

Gemischter Salat

Kalbsgeschnetztes „Zürcher-Art“

an Champignonsauce

Butterrösti oder Nudeln

Verschiedene Gemüse

Fr. 32.50

Menu 12

Suppe

Gemischter Salat

Kalbsgeschnetztes „Casimir“

Serviert mit Basmati Reis und Früchten

Fr. 32.00

Menuvorschläge

Menu 13

Suppe

Gemischter Salat

Wienerschnitzel vom Schweinscarrée (mit Kalbfleisch + Fr. 4.00)

Pommes frites und Nudeln

Verschiedene Gemüse

Fr. 28.50

Menu 14

Suppe

Gemischter Salat

Kalbsvoressen „Grossmutter Art“

Polenta oder Nudeln

Verschiedene Gemüse

Fr. 28.00

Menu 15

Suppe

Gemischter Salat

Ganze glacierte Kalbshaxe mit Rotweinjus

Safranrisotto

Verschiedene Gemüse

Fr. 32.50

Menu 16

Suppe

Gemischter Salat

Schweinsmedaillon „Thai“

mit einer Roter Thai Currysauce

Trockenreis

Verschiedene Gemüse

Fr. 35.00

Menuvorschläge

Menu 17

Suppe

Gemischter Salat

Lammentrecôte in der Kruste

Kräuterjus

Country Cuts

Verschiedene Gemüse

Fr. 38.00

Menu 18

Suppe

Gemischter Salat

Pouletgeschnetzeltes „Stroganoff“ (mit Rindfleisch + Fr. 4.00)

Pilaw Reis

Fr. 26.00

Menu 19

Suppe

Gemischter Salat

Rindsfilet am Stück gebraten NT

Sauce Béarnaise

Pommes frites und Nudeln

Verschiedene Gemüse

Fr. 58.00

Menu 20

Suppe

Gemischter Salat

Roastbeef am Stück gebraten NT

Sauce Bordolaise (mit Markscheiben)

Kartoffelkroketten und Nudeln

Verschiedene Gemüse

Fr. 48.00

Menuvorschläge

Menu 21

Suppe

Gemischter Salat

Zwei Filet „Bären“

Rindsfilet Sauce Béarnaise

Schweinsmedaillon Pilzrahmsauce

Verschiedene Gemüse

Pommes frites / Butternudeln

Fr. 58.00

Menu 22

Suppe

Gemischter Salat

Ungarisches Rindsgulasch an feiner Paprikasauce

Hausgemachte Spätzli

Verschiedene Gemüse

Fr. 28.00

Menu 23

Suppe

Gemischter Salat

Gespickter Rindsbraten

Rotweinjus

Hausgemachte Spätzli

Verschiedene Gemüse

Fr. 34.00

Menu 24

Suppe

Gemischter Salat

Schweins – Saltimbocca an Marsalasaucе (mit Kalbfleisch + Fr. 4.00)

Safranrisotto

Blattspinat

Fr. 32.00

Dessert

Dessert zur Auswahl

Coupe Jaques Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace	Fr. 6.00
Coupe Melba Vanilleglace mit Pfirsichen und Erdbeertopping	Fr. 6.00
Coupe mit Himbeeren Vanilleglace mit warmen Himbeeren	Fr. 6.00
Frischer Fruchtsalat	Fr. 7.50
Hausgemachtes Caramelköpfler mit Rahm	Fr. 6.50
Meringues mit Rahm / und Glace	Fr. 6.50
Mini Apfelstrudel mit Vanilleglace	Fr. 7.00
Hausgemachtes Soufflé Glace Grand Marnier	Fr. 8.50
Gebrannte Crème "Grossmutter Art"	Fr. 8.00
Diverse Torten	Fr. 6.00
Frische Ananas mit Citronensorbet und Sekt	Fr. 8.00
Verschiedene Sorbets mit Sekt etc.	Fr. 7.50
Hausgemachtes Panna Cotta garniert mit frischen Früchten	Fr. 8.50
Vermicelles mit Rahm (saisonal)	Fr. 6.00
Coupe Romanoff (saisonal)	Fr. 6.50
Charlotte Royal	Fr. 8.50
Dessertbuffet pro Person ab 15 Personen	Fr. 16.00

Menuvorschläge

Spezielle Menus

Lachs – Variation „Bären“
Eine Symphonie mit verschiedenen Lachsen

Consommé mit Eierstich
und Gemüsewürfeli

Salat „Mimosa“

Rindsfilet am Stück gebraten
Dazu servieren wir:
Sauce Béarnaise
Marktfrisches Gemüse
Pommes frites

Halbgefrorenes Soufflé Glace Grand Marnier
mit frischen Früchten garniert

Fr. 74.00 pro Person

Menuvorschläge

Spezielle Menus

Klarer Suppentopf
mit Fleischwürfeli und Gemüse

Zanderfilet gbraten
Serviert mit Zitronensauce
Auf Tomatenrisotto

Saison Salat

Schweinsfilet im Speckmantel
Paprikarahmsauce
Hausmachernudeln / Pommes frites
Marktfrisches Gemüse

Frische Ananas und Beeren
mit Citronensorbet und Sekt

Fr. 65.00 pro Person

Menuvorschläge

Spezielle Menus

Toggenburger Rahmsuppe
mit Croutons als Einlage

Bunter Blattsalat „Rustico“
mit Lachsstreifen und Ei

Zwei Filet „Bären“

Rindsfilet am Stück gebraten
Sauce Béarnaise
Kleines Gemüsebukette
Pommes frites

Schweinsmedaillon Morchelsauce
Hausmachernudeln
Kleines Gemüsebukette

3 erlei erfrischende Sorbets
mit Früchten garniert

Fr. 68.00 pro Person