

# Wirtschaft Heyer GmbH

C. & A. Bruggmann-Orsi

061 721 34 98

Vorschlag I	Fr. 52.50	Vorschlag V	Fr. 72.50
Tomatencrèmesuppe ***		Rauchlachs mit Meerrettichschaum ***	
Rindsschmibraten an Rotweinsauce Kartoffelstock Gemüse garnitur ***		Rindsfilet nach Englischer Art Sauce Béarnaise Kartoffelgratin Gemüse garnitur ***	
Heisse Himbeeren mit Vanilleeis		Zwetschgenkompott mit Zimteis	
Vorschlag II	Fr. 63.50	Vorschlag VI	Fr. 63.50
Nüsslialat mit Wildschweinrohschinken ***		Kürbiscrèmesuppe ***	
Hirschfiletmedaillon Mit Kräuterkruste Spätzli Rotkraut ***		Brutzli Filet Ofenkartoffel mit Sauerrahm Gemüse garnitur ***	
Sauerrahmparfait mit Zwetschgenkompott		Hausgemachtes Schoggimousse	
Vorschlag III	F. 55.50	Vorschlag VII	Fr. 85.50
Rote Linsensuppe ***		Hausgemachte Terrine mit Zwetschgenchutney & Hagenbuttensauce ***	
Seeteufelmedaillons auf Safranschaum Wildreis Gemüsebeilage ***		Seeteufelmedaillon auf Curryschaum Wildreis ***	
Basler Läckeliparfait		Lammcarré in Kräuterkruste Kartoffelgratin Gemüse garnitur ***	
Vorschlag IV	Fr. 56.50	Dessertbuffet	
Nüsslialat mit Speck & Croûtons		Vorschlag VIII	Fr. 85.50
Schweinsfilet an Morchelrahmsauce Nudeln Gemüse garnitur ***		Gemischte Blattsalate ***	
Grapefruitsorbet mit Campari		Seezungenfilet auf Krebschaum Gedämpfter Wirsing ***	
		Kalbscarré an Senfkeimlingsauce Spätzli Gemüse garnitur ***	
		In Rotwein pochierte Birne mit Zimteis	

# Wirtschaft Heyer

Seite 2

Vorschlag IX Fr. 79.50

Nüsslisalat mit Croûtons

\*\*\*

Pochierter Lachs auf einem Gemüsebett  
an Safransauce

\*\*\*

Kalbsscaré an rosa Pfeffersauce

Spätzli

Gemüse garnitur

\*\*\*

Dessertbuffet

Vorschlag X Fr. 67.50

Petersilienwurzsuppe

Gemischter Blattsalat mit warmer Entenbrust  
an Himbeeressig

\*\*\*

Glasierte Kalbsschulter im Jus

Kartoffelstock

Gemüse garnitur

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat

Vorschlag XI Fr. 89.50

Tomatencrèmesuppe

\*\*\*

Hausgemachte Wildterrinen mit  
Quittenchutney

\*\*\*

Pfefferminz – Zitronensorbet

\*\*\*

Schweinsfilet an Senfkeimlingsauce

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

\*\*\*

Dessertbuffet

Vorschlag XII Fr. 75.50

Gemischter Blattsalat

\*\*\*

Graved Lachs an Senf-Dillsauce

\*\*\*

Rindsfilet nach Englischer Art  
mit grüne Pfeffersauce

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

\*\*\*

Marroniparfait an Caramel-Sauercrèmesauce

Vorschlag XIII Fr. 57.50

Gemischter Blattsalat

\*\*\*

Saltimbocca nach Römerart

Safranrisotto

Gemüse garnitur

\*\*\*

Tiramisu

Vorschlag XIV Fr. 65.50

Nüsslisalat mit Ei

\*\*\*

Kalbssteak mit Morchelrahmsauce

Kartoffeln nach Savoyer Art

Gemüse garnitur

\*\*\*

Basler Nougatparfait mit Drambuie

Vorschlag XV Fr. 45.50

Nüsslisalat mit Croûtons

\*\*\*

Früchtsspiess an Currysauce

Trockenreis

Gemüse garnitur

\*\*\*

Sorbetteller mit Früchten