

# Wirtschaft Heyer GmbH

C. & A. Bruggmann-Orsi

061 721 34 98

Vorschlag I Fr. 52.50

Tomatencrèmesuppe

\*\*\*

Rindsschmibraten an Rotweinsauce

Kartoffelstock

Gemüsegarmitur

\*\*\*

Heisse Himbeeren mit Vanilleeis

Vorschlag II Fr. 55.50

Nüsslisalat mit Sedruner Rohschinken

\*\*\*

Geschnetzeltes Kalbsfleisch an

Champignonrahmsauce

Rösti

Gemüsegarmitur

\*\*\*

Sauerrahmparfait mit Zwetschgenkompott

Vorschlag III F. 55.50

Rote Linsensuppe

\*\*\*

Seeteufelmedaillons auf Safranschaum

Wildreis

Gemüsebeilage

\*\*\*

Basler Lächerliparfait

Vorschlag IV Fr. 56.50

Nüsslisalat mit Speck & Croûtons

Schweinsfilet an Morchelrahmsauce

Nudeln

Gemüsegarmitur

\*\*\*

Grapefruitsorbet mit Campari

Vorschlag V Fr. 72.50

Rauchlachs mit Meerrettichschaum

\*\*\*

Rindsfilet nach Englischer Art

Sauce Béarnaise

Kartoffelgratin

Gemüsegarmitur

\*\*\*

Zwetschgenkompott mit Zimteis

Vorschlag VI Fr. 63.50

Kürbiscrèmesuppe

\*\*\*

Brutzli Filet

Ofenkartoffel mit Sauerrahm

Gemüsegarmitur

\*\*\*

Hausgemachtes Schoggimousse

Vorschlag VII Fr. 85.50

Hausgemachte Terrine mit  
Zwetschgenchutney & Hagenbuttensauce

\*\*\*

Seeteufelmedaillon auf Curryschaum

Wildreis

\*\*\*

Lammcarré in Kräuterkruste

Kartoffelgratin

Gemüsegarmitur

\*\*\*

Dessertbuffet

Vorschlag VIII Fr. 85.50

Gemischte Blattsalate

\*\*\*

Seezungenfilet auf Krebschaum

Gedämpfter Wirsing

\*\*\*

Kalbscarré an Senfkeimlingsauce

Spätzli

Gemüsegarmitur

\*\*\*

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

\*\*\*

Kalbescarré 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 Wildterrine 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

Quarkspätzli

Gemüse garnitur

\*\*\*

Basler Nougatparfait mit Drambuie

Vorschlag XV Fr. 45.50

Nüsslisalat mit Croûtons

\*\*\*

Früchtsspiess an Currysauce

Trockenreis

Gemüse garnitur

\*\*\*

Sorbetteller mit Früchten