

Wirtschaft Heyer GmbH

C. & A. Bruggmann-Orsi

061 721 34 98

Vorschlag I Fr. 49.50

Gin - Tomatencrèmesuppe

Gespickter Rindsschmorbaten an

Herbsttrompeten

Kartoffelstock

Gemüse garnitur

Erdbeeren mit Vanilleeis & Rahm

Vorschlag II Fr. 52.50

Spargelcrèmesuppe

Geschnetzeltes Kalbsfleisch an

Champignonrahmsauce

Rösti

Gemüse garnitur

Panna cotta mit Saisonbeeren

Vorschlag III F. 46.50

Kressecrèmesuppe

Seezungenfilet an Champagnerschaum

Gebratene Schlosskartoffeln

Blattspinat

Erdbeervariation

Vorschlag IV Fr. 56.50

Spargelcrèmesuppe

Schweinsfilet an Morchelrahmsauce

Quarkspätzli

Gemüse garnitur

Himbeermousse

Vorschlag V Fr. 68.50

Spargel mit Rauchlachs an Senf-Dillsauce

Rindsfilet nach Englischer Art

Sauce Béarnaise

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

Pistache Crème Catalane mit

Zitronensorbet

Vorschlag VI Fr. 59.50

Rüebli - Vanillecrèmesuppe

Brutzli Filet

Ofenkartoffel mit Sauerrahm

Gemüse garnitur

Hausgemachtes Schoggimousse

Vorschlag VII Fr. 82.50

Spargeln mit Sauce Hollandaise

Seeteufelmedaillon auf Curryschaum

Wildreis

Lammcarré in Kräuterkruste

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

Dessertbuffet

Vorschlag VIII Fr. 82.50

Gemischter Frühlingssalat

Seezungenfilet auf Krebsschaum

Gedämpfter Wirsing

Kalbscarré an Senfkeimlingsauce

Spätzli

Gemüse garnitur

Rhabarbermousse mit Erdbeeren

Wirtschaft Heyer

<p>Vorschlag IX Fr. 78.50</p> <p style="padding-left: 40px;">Spargelsalat an Sesamvinaigrette ***</p> <p style="padding-left: 40px;">Pochierter Lachs auf einem Gemüsebett Safransauce ***</p> <p style="padding-left: 40px;">Kalbscarré an rosa Pfeffersauce Spätzli Gemüse garnitur ***</p> <p style="padding-left: 40px;">Dessertbuffet</p>	<p>Vorschlag XII Fr. 52.50</p> <p style="padding-left: 40px;">Frühlingssalat mit Portulac ***</p> <p style="padding-left: 40px;">Saltimbocca nach Römerart Safranrisotto Gemüse garnitur ***</p> <p style="padding-left: 40px;">Rhabarber - Tiramisu</p>
<p>Vorschlag X Fr. 64.50</p> <p style="padding-left: 40px;">Spargelcrèmesuppe</p> <p style="padding-left: 40px;">Gemischter Blattsalat mit warmer Entenbrust an Himbeeressig ***</p> <p style="padding-left: 40px;">Glasierte Kalbsschulter im Jus Nudeln Gemüse garnitur ***</p> <p style="padding-left: 40px;">Schoggi – Moelleux mit Vanilleeis</p>	<p>Vorschlag XIII Fr. 68.50</p> <p style="padding-left: 40px;">Spargel mit Sauce Hollandaise ***</p> <p style="padding-left: 40px;">Kalbssteak mit Morchelrahmsauce Kartoffeln nach Savoyer Art Gemüse garnitur ***</p> <p style="padding-left: 40px;">Coupe Romanoff</p>
<p>Vorschlag XI Fr. 82.50</p> <p style="padding-left: 40px;">Bärlauchcrèmesuppe ***</p> <p style="padding-left: 40px;">Cocktail von grünem & weissem Spargel mit Rauchlachs ***</p> <p style="padding-left: 40px;">Pfefferminz – Zitronensorbet ***</p> <p style="padding-left: 40px;">Schweinsfilet an Senfkeimlingsauce Kartoffelgratin Gemüse garnitur ***</p> <p style="padding-left: 40px;">Dessertbuffet</p>	<p>Vorschlag XIV Fr. 45.50</p> <p style="padding-left: 40px;">Spargel - Avocadosalat ***</p> <p style="padding-left: 40px;">Früchtespiess an Currysauce Trockenreis Gemüse garnitur ***</p> <p style="padding-left: 40px;">Sorbetteller mit Früchten</p>