

Wirtschaft Heyer GmbH

C. & A. Bruggmann-Orsi
061 721 34 98

Vorschlag I Fr. 49.50

Tomatencrèmesuppe

Rindsschmibraten an Rotweinsauce
Kartoffelstock
Gemüse garnitur

Heisse Himbeeren mit Vanilleeis

Vorschlag II Fr. 52.50

Broccolicrèmesuppe

Geschnetzeltes Kalbsfleisch an
Champignonrahmsauce
Rösti
Gemüse garnitur

Sauerrahmparfait mit Zwetschgenkompott

Vorschlag III F. 52.50

Rote Linsensuppe

Seeteufelmedaillons auf Safranschaum
Wildreis
Gemüsebeilage

Basler Lächerliparfait

Vorschlag IV Fr. 56.50

Nüsslialat mit Speck & Croûtons

Schweinsfilet an Morchelrahmsauce
Nudeln
Gemüse garnitur

Grapefruitsorbet mit Campari

Vorschlag V Fr. 68.50

Mit Rauchlachs mit Meerrettichschaum

Rindsfilet nach Englischer Art
Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Zwetschgenkompott mit Zimteis

Vorschlag VI Fr. 59.50

Kürbiscrèmesuppe

Brutzli Filet
Ofenkartoffel mit Sauerrahm
Gemüse garnitur

Hausgemachtes Schoggimousse

Vorschlag VII Fr. 82.50

Hausgemachte Terrine mit
Zwetschgenchutney & Hagenbuttensauce

Seeteufelmedaillon auf Curryschaum
Wildreis

Lammcarré in Kräuterkruste
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Dessertbuffet

Vorschlag VIII Fr. 82.50

Gemischte Blattsalate

Seezungenfilet auf Krebs Schaum
Gedämpfter Wirsing

Kalb carré an Senfkeimlingsauce
Spätzli
Gemüse garnitur

In Rotwein pochierte Birne mit Zimteis

Wirtschaft Heyer GmbH

C. & A. Bruggmann-Orsi
061 721 34 98

Seite 2

Vorschlag IX Fr. 78.50

Nüsslisalat mit Croûtons

Pochierter Lachs auf einem Gemüsebett
an Safransauce

Kalbescarré an rosa Pfeffersauce

Spätzli

Gemüse garnitur

Dessertbuffet

Vorschlag X Fr. 64.50

Petersilienwurzsuppe

Gemischter Blattsalat mit warmer Entenbrust
an Himbeeressig

Glasierte Kalbsschulter im Jus

Kartoffelstock

Gemüse garnitur

Frischer Fruchtsalat

Vorschlag XI Fr. 82.50

Tomatencrèmesuppe

Hausgemachte Wildterrine mit
Quittenchutney

Pfefferminz – Zitronensorbet

Schweinsfilet an Senfkeimlingsauce

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

Dessertbuffet

Vorschlag XII Fr. 72.50

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. 63.50

Nüsslisalat mit Ei

Kalbssteak mit Morchelrahmsauce

Kartoffeln nach Savoyer Art

Gemüse garnitur

Basler Nougatparfait mit Drambuie

Vorschlag XV Fr. 42.50

Nüsslisalat mit Croûtons

Früchtsspiess an Currysauce

Trockenreis

Gemüse garnitur

Sorbetteller mit Früchten