

# BANKETT DOKUMENTATION

Geschäftsessen  
Hochzeit  
Geburtstag  
Weihnachten

**VARATHANS**  
Restaurant Lounge





## **Schön, dass Sie an uns gedacht haben...**

Herzlich willkommen im Restaurant Varathans.  
Wir freuen uns, Ihnen diese Dokumentation überreichen zu dürfen.

Damit Ihnen das Planen und die Durchführung des Anlasses etwas leichter fällt, haben wir für Sie einige Tipps und Checklisten sowie eine abwechslungsreiche Auswahl an Menüs und einzelnen Gerichten zusammengestellt.

Selbstverständlich können wir Ihnen auch andere Köstlichkeiten aus Küche und Keller anbieten ganz nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen ausgerichtet.

## **Wir sind immer für Sie da:**

Telefon: 041 921 30 60  
E-Mail: [info@varathans.ch](mailto:info@varathans.ch)



## Informationen zum Restaurant Varathans

Das Restaurant Varathans ist im Gebäude an der Ecke Buchenstrasse / Industriestrasse in 6210 Sursee. Der Bahnhof liegt nur zwei Gehminuten von uns entfernt, der Autobahnanschluss Basel/Luzern drei Fahrminuten. Nebst Parkplätzen direkt vor dem Restaurant verfügen wir auch über Parkplätze in der Tiefgarage der Buchenstrasse 8.

- RESTAURANT**      Geniessen Sie in frischem, modernem Ambiente altbekannte und doch völlig neu erfundene Schweizer Gerichte. Oder lassen Sie sich in der Küche Asiens entführen. Unser Restaurant bietet Platz für bis zu 60 Personen.
- SAAL**              Es stehen Ihnen zwei Säle zur Verfügung, je nach Personenzahl. Der kleinere Saal kann für bis zu 45 Personen reserviert werden, im grossen Saal finden bis zu 80 Personen Platz. Unser Restaurant ist somit optimal geschaffen für Anlässe wie zum Beispiel Ihr Hochzeitsfest, eine Geburtstagsfeier oder auch für geschäftliche Anlässe. Der grosse Saal verfügt über eine moderne Musikanlage, Beamer mit Leinwand, sowie Internetzugang.
- BAR**                Treffen Sie Ihre Gäste schon vor dem Essen in unserer Bar und probieren Sie unsere feinen Drinks, Getränkespezialitäten und hausgemachte Snacks. Wenn's am Schönsten ist, ist Schluss? Nicht bei uns! Nacht-eulen haben auch die Möglichkeit, in unsere Bar weiter zu ziehen.
- CIGAR-LOUNGE**    In der neuen Cigar-Lounge können Sie feine Drinks in stilvollem Ambiente geniessen und bei erlesenen Zigarren entspannen.
- TERRASSE**        Geniessen Sie den Sommer auf der Terrasse. Vom Frühjahr bis in den Herbst bewirten wir Sie auch gerne auf der Sonnenterrasse. Diese bietet Platz für maximal 100 Personen und ist ideal für Apéros und kleinere Aktivitäten wie Familienessen und vieles mehr...

Gerne besprechen wir die Möglichkeiten für Ihr Fest persönlich mit Ihnen und zeigen unsere Räumlichkeiten – Ein Anruf genügt!

## Warum das Varathans?

Wir wollen dass Sie sich bei uns wohl fühlen und sich um nichts kümmern müssen. Wir organisieren Ihr Fest von A-Z. Auch wenn Sie einen speziellen Wunsch haben, den wir hier nicht niedergeschrieben haben!

### UNSERE GRUNDSÄTZE

Im Varathans sollen Sie sich als Gast glücklich und zufrieden fühlen.

Im Varathans werden Sie freundlich und zuvorkommend von unseren Mitarbeitern verwöhnt.

Im Varathans erfreuen Sie sich beim Anblick unseren kreativ angerichteten Menüs.

Im Varathans geniessen Sie feine Gerichte zu fairen Preisen.

Im Varathans fühlen sich Gäste rundum wohl.

Diese Grundsätze und unser Team garantieren für hoch stehende Qualität unseres Services und unseres Angebotes.



## Informationen zu Ihrem Anlass

**ÖFFNUNGSZEITEN** Unser Restaurant ist von Montag bis Samstag von 10.00 bis 24.00 Uhr geöffnet. Sonntag ist Ruhetag.

**VERLÄNGERUNG** Gerne sind wir auch länger für Sie da: Nach 24.00 Uhr verrechnen wir CHF 220.00 pro Stunde für den erhöhten Mitarbeiterbedarf und die dazu kommende kantonale Verlängerungsgebühr.

**BESPRECHUNGEN** Damit Ihr Anlass zum Erfolg wird, besprechen wir mit Ihnen alle Details wie Ablauf, Dekoration, Menü, Getränke usw.  
im Voraus. Selbstverständlich gehen wir gerne auf Ihre Wünsche ein. Damit wir uns auch darauf vorbereiten können, bitten wir Sie, mit uns einen Termin zu vereinbaren.

**MENÜ** Wir bitten Sie, jeweils pro Gesellschaft ein einheitliches Menü zu bestellen. Dies erleichtert uns und Ihnen einiges. Unsere Menüvorschläge sind kalkuliert für Anlässe ab 10 Personen. Wir bitten Sie, uns Ihren Menüwunsch eine Woche vor Ihrem Anlass bekannt zu geben. Für Kinder steht eine spezielle Kinderkarte zur Verfügung. Gerne drucken wir Ihnen auch Menükärtchen.

**WEIN** Unsere Vorschläge beinhalten eine kleine Anzahl an Weinen, welche gerne getrunken werden. Selbstverständlich können Sie auch von unserer grossen Weinkarte Ihren Favoriten aussuchen. Auch spezielle Weine, welche wir nicht im Sortiment haben, können wir Ihnen organisieren. Falls Sie Ihren Wein selber mitbringen möchten, verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 35.00 pro Flasche.

- PERSONENZAHL Die 48 Stunden vor Anlass bekannte Personenzahl dient als Verrechnungsgrundlage.
- ANNULLATIONS- bis 14 Tage vor dem Anlass kostenlos  
BEDINGUNGEN bis 7 Tage vor dem Anlass 20 %  
bis 2 Tage vor dem Anlass 60 %  
nach dem Termin des Anlasses 100 %
- DEKORATION Wünschen Sie eine spezielle Dekoration? Gerne organisieren wir diese nach Ihren Vorstellungen und verrechnen sie Ihnen zu Selbstkostenpreisen weiter.
- ZAHLUNGS- Als Zahlungsmitteln bevorzugen wie Barzahlung, ec-direct,  
MITTEL oder Postcard. Ab einem Betrag von CHF 150.00 können Sie mit Rechnung mit Einzahlungsschein bezahlen. Die Zahlungsfrist beträgt dann 10 Tage ab Rechnungserhalt.
- ÜBERNACHTUNG Wir verfügen über keine Hotelzimmer. Gerne können wir Ihnen allerdings bei der Suche nach geeigneten Zimmern in der Umgebung behilflich sein.

## **Unser Dauerbrenner:**

Unsere Hausgemachte Früchtebowle nach speziellem Rezept aus Asien mit vielen exotischen Fruchtsäften. Die Bowle können wir Ihnen mit oder ohne Alkohol kreieren:

Mit Alkohol	1l	35.00
Ohne Alkohol	1l	25.00

## **Weissweine und Rotweine**

Wir verfügen über eine grosse Weinkarte die wir Ihnen gerne zur Ansicht unterbreiten.

## **Mini Häppli ab 15 Personen**

Limettenrisotto mit grilliertem Lachs	Pro Portion	13.00
Glasiertes Kalbsoressen mit Kartoffelstock	Pro Portion	13.00
Riesenkrevette mit Spinat und Reis	Pro Portion	13.00
Poulet-Curry Wok mit Teigwaren	Pro Portion	11.00
Rindstranche vom Entrecôte mit Apfelpolenta	Pro Portion	13.00
Mini Schweins Cordon Bleu	Pro Portion	11.00
Rindsstreifen Rotes Curry mit gebratenem Reis	Pro Portion	13.00
Pochiertes Ei mit Spinat und Reis	Pro Portion	9.50
Tom Kha Gai Suppe mit Pouletstreifen	Pro Portion	6.00



## **Für Sie zusammengestellt...**

<b>BUCHEN</b>	Pro Person	<b>12.50</b>
Chips, Nüssli, Frische Gemüsestangen mit hausgemachten Dips, Lachstartar, Gefüllte Oliven		

<b>ORIENT EXPRESS – DER SCHNELLE</b>	Pro Person	<b>15.50</b>
1 Glas Fruchtbowle aus Asien mit Alkohol 3 Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce		

<b>ASIAN DREAM</b>	Pro Person	<b>16.50</b>
Mini Frühlingsrollen, Crevette, Samosa, Satay-Spiessli, Poulet Tempurateig dazu servieren wir Chili- und Erdnusssauce		

## **Kalte Apero-Varianten**

Chips, Nüssli, Salzstängeli	Pro Person	2.20
Frische Gemüsestangen mit hausgemachten Dips	Pro Person	5.00
Gefüllte Oliven	Pro Person	2.00
Rohschinkenplatte mit Käse	Pro Person	5.00
Rauchlachstartar	Pro Person	5.00
Käseplatte	Pro Person	5.00
Riesencrevetten mit Sweet-Chili-Sauce	Pro Stück	4.50

## **Warme Apero-Varianten**

Mini-Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce	Pro Stück	3.00
Satay-Spiessli mit Erdnusssauce	Pro Stück	3.50
Samosa	Pro Stück	3.50

## Kulinarische Höhenflüge

Unsere Menüs für Sie zusammengestellt:

### MENÜ 1

**Rüebli Salat** 12.00

mit Blattsalat und Mini-Frühlingsrollen

\*\*\*

**Pouletbrust** 28.50

Rahmsauce mit Champignons aus Wauwil  
Butternüdeli und Gemüse garnitur

\*\*\*

**Panna Cotta** 9.50

an Himbeersauce, verfeinert mit Himbeergeist

\*\*\*

**Menü komplett** 50.00

---

### MENÜ 2

**Kleiner gemischter Salat** 12.00

kreativ angerichtet

\*\*\*

**Grilliertes Schweinsschnitzel** 28.50

mit Kräuterrahmsauce Rösti-Kroketten und  
frisches Marktgemüse

\*\*\*

**Caramelisiertes Vanilleglace** 12.50

mit warmen Beeren

\*\*\*

**Menü komplett** 53.00

---

### MENÜ 3

**Champignonscremesuppe** 11.00

mit Rahmhaube

\*\*\*

**Hausgemachter Rindsschmorbraten** 32.00

an kräftiger Rotweinsauce mit Kartoffelstock  
und buntem Gemüse

\*\*\*

**Mini-Sorbetteller** 13.00

Himbeersorbet, Mangosorbet und  
Zitronensorbet mit frischen Früchten

\*\*\*

**Menü komplett** 56.00

---

#### MENÜ 4

**Grüner Salat** 9.00

mit Kernen kreativ angerichtet

\*\*\*

**Kalbshackbraten an Rahmsauce** 28.50

mit Champignons aus Wauwil, Röstikroketten  
und Gemüse garnitur

\*\*\*

**Toblerone-Schoggi creme** 12.00

mit caramelisierten Apfelschnitzen

\*\*\*

**Menü komplett** 49.50

---

#### MENÜ 5

**Tomaten cremesuppe** 11.00

mit Basilikumschaum

\*\*\*

**Rüebli salat** 10.50

mit Blattsalatbouquet

\*\*\*

**Saftiges Kalbsschnitzel** 38.00

an Champignonsrahmsauce mit Cognac verfeinert  
Butternudeln und saisonale Gemüse garnitur

\*\*\*

**Hausgemachter Exotischer Fruchtsalat** 12.50

mit 1 Kugel Vanille glace

\*\*\*

**Menü komplett** 72.00

---

#### MENÜ 6

**Rauchlachstartar** 18.50

auf Briochetoast mit Meerrettichschaum

\*\*\*

**Kokos-Zitronengrassuppe** 13.00

mit Satayspiessli

\*\*\*

**Lammrückenfilet** 42.00

mit Steinpilzkruste überbacken Weissweinrisotto  
und Gemüsebouquet

\*\*\*

**Hausgemachtes Brombeerparfait** 14.00

mit Nussgebäck und Orangen-Honig-Salat

\*\*\*

**Menü komplett** 87.50

---

MENÜ 7	
<b>Curry-Bananensuppe</b>	<b>13.00</b>
mit Frühlingsrolle	
***	
<b>Blattsalat</b>	<b>12.00</b>
mit Rüeblistroh und Kernen	
***	
<b>Saftiger glasierter Kalbsbraten</b>	<b>33.00</b>
an Waldpilzrahmsauce Kartoffelgratin und marktfrisches Gemüse	
***	
<b>Hausgemachtes Schokoladenmousse</b>	<b>13.50</b>
mit mariniertem Orangen-Granatapfel-Salat und Mini-Apfelpompom	
***	
<b>Menü komplett</b>	<b>71.50</b>
.....	
MENÜ 8	
<b>Mini Frühlingsrollen</b>	<b>17.50</b>
mit Satay-Spiessli	
***	
<b>Gemischter Salat</b>	<b>12.00</b>
Mit gehacktem Ei	
***	
<b>Am Stück gebratenes Schweinsfilet</b>	<b>38.50</b>
An Burgunder-Rotweinsauce mit Bratkartoffeln und buntem Marktgemüse	
***	
<b>Baileysparfait</b>	<b>13.50</b>
mit Beerenkompot	
***	
<b>Menü komplett</b>	<b>81.50</b>
.....	

MENÜ 9

<b>Sautierte Waldpilze</b>	<b>17.50</b>
auf Blätterteigkissen an Kräuterrahmsauce lauwarme Rohschinkenstreifen ***	
<b>Mango-Rüebli-suppe</b>	<b>11.00</b>
***	
<b>Hausgemachtes Limettensorbet</b>	<b>8.50</b>
mit Vodka ***	
<b>Am Stück gebratenes Kalbssteak</b>	<b>48.00</b>
an Morchelrahmsauce Béryny-Kartoffeln feine Gemüse garnitur ***	
<b>Luftiges Mangomousse</b>	<b>13.50</b>
mit marinierten Himbeeren ***	
<b>Menü komplett</b>	<b>98.50</b>

---

MENÜ 10

<b>Hausgemachtes Curry-Blätterteigkissen</b>	<b>17.50</b>
Gefüllt mit Champignon-Kräutersauce ***	
<b>Grüner Blattsalat</b>	<b>12.50</b>
mit sautierten Rohschinkenstreifen und Kartoffelstroh ***	
<b>Grilliertes Rindsentrecôte</b>	<b>45.00</b>
mit Steinpilzkruste überbacken, dazu hausgemachte Emmentalerkartoffeln und Gemüse vom Markt ***	
<b>Nougatparfait</b>	<b>13.50</b>
dazu caramelisierter Apfel ***	
<b>Menü komplett</b>	<b>88.50</b>

---

## MENÜ 11

**Kombination von Wolfsbarsch und Lachsmousse** 21.50  
auf Blattspinat dazu Weissweinschaum

\*\*\*

**Kleiner gemischter Salat** 12.50  
mit Rohschinken

\*\*\*

**Les-Deux-Filets** 72.00  
Rinds- und Kalbsfilet am Stück gebraten  
Béarnaise- und Morchelsauce, Emmentalerkartoffelkugel  
Butternudeln und Gemüse garnitur  
(auf 2 Tellern serviert)

\*\*\*

**Dessertteller** 14.00  
mit 4 verschiedenen Komponenten

\*\*\*

**Menü komplett** 120.00

---

## MENÜ 12

**Bananen-Currysuppe** 12.00

\*\*\*

**Lachstartar** 21.00  
auf Rucola-Apfel-Gurkenresalat  
mit Balsamico-Honig-Senfsauce

\*\*\*

**Am Stück gebratenes Rindsfilet** 54.00  
an Passionsfruchtjus Kartoffelrohschinken kugeln  
Marktgemüse

\*\*\*

**Vanilleparfait** 13.50  
auf mariniertem Mangosalat

\*\*\*

**Menü komplett** 100.50

---

MENÜ 13

**Sautierte Waldpilze** 17.50

auf Blätterteigkissen an Kräuterrahmsauce und  
lauwarmen Rohschinkenstreifen

\*\*\*

**Kürbiscrèmesuppe (bei Saison)** 11.00

mit Kürbiskernen

\*\*\*

**Hausgemachtes** 8.50

Passionsfruchtsorbet mit Passoa

\*\*\*

**Am Stück gebratenes Kalbssteak** 48.00

an Morchelrahmsauce

Bérny-Karoffeln

und feine Gemüse garnitur

\*\*\*

**Dessertteller** 14.00

mit 4 verschiedenen Komponenten

\*\*\*

**Menü komplett** 99.00

---

MENÜ 14

**Rüebli-Vanilleschaumsuppe** 11.00

\*\*\*

**Rauchlachstartar** 21.00

auf Briochetoast und Meerrettichschaum

\*\*\*

**Saftig gebratenes Rindsfilet** 52.00

Sauce Bénaise

Pommes Williams und feine Gemüse garnitur

\*\*\*

**Sorbetteller** 13.00

Himbeersorbet, Mangosorbet und Zitronensorbet

mit exotischen Früchten garniert

\*\*\*

**Menü komplett** 97.00

---

MENÜ 15

**Grillierter Redsnapper** 19.00

mit Rucola-Gemüse-Salat

Rohschinkenchips

\*\*\*

**Curry Kokosnuss Suppe** 12.00

\*\*\*

**Am Stück gebratenes Schweinsfilet** 38.00

Burgunder-Rotweinsauce Nudeln und buntem Marktgemüse

\*\*\*

**Baileysparfait** 13.50

mit Rahm und Früchtegarnitur

\*\*\*

**Menü komplett** 82.50

---

MENÜ 16

**Tomatencrèmesuppe** 11.50

mit Gin

\*\*\*

**Kleiner gemischter Salat** 12.00

\*\*\*

**Passionsfruchtsorbet** 8.50

mit Prosecco

\*\*\*

**Les-Deux-Filets** 72.00

Rinds- und Kalbsfilet am Stück gebraten

Béarnaise- und Morchelsauce, Emmentalerkartoffelkugel

Butternudeln und Gemüsegarnitur

(auf 2 Tellern serviert)

\*\*\*

**Grandmarnierparfait** 14.00

mit marinierten Orangenfilet

\*\*\*

**Menü komplett** 118.00

---



MENÜ 17

**Geräuchertes Forellentartar** 21.50

Mit Limettenschaum und Briochetoast

\*\*\*

**Lammrückenfilet** 42.00

mit Steinpilzkruste überbacken, Weissweinrisotto  
und Marktgemüse

\*\*\*

**Exotischer Fruchtsalat** 12.50

mit Vanilleglace

\*\*\*

**Menü komplett** 76.00

MENÜ 18

**Kokos-Ingwer-Suppe** 13.50

mit Pouletstreifen

\*\*\*

**Rauchlachstarter** 21.50

Mit Briochetoast und  
Meerrettichschaum

\*\*\*

**Am Stück gebratenes Kalbsfilet** 54.00

Rahmsauce mit Calvados verfeinert  
Williamskartoffeln und Marktgemüse

\*\*\*

**Weisses Tobleroneparfait** 14.00

mit pochierten Birnen

\*\*\*

**Menü komplett** 103.00

MENÜ 19

**Kokos-Ingwer-Suppe** 13.50

mit Mini-Frühlingsrolle

\*\*\*

**Dou von Lachs- und Forellen-Tartar** 21.50

mit Orangen-Pfeffer-Honigsauce

\*\*\*

**Am Stück gebratenes Rindsfilet** 54.00

mit Bernaisesauce Kartoffelgratin und Marktgemüse

\*\*\*

**Vacherinschnitte** 14.00

mit Vanille-, Erdbeerglace und Mangosorbet

\*\*\*

**Menü komplett** 103.00

MENÜ 20

**Rüebli-Mangosuppe** 12.00  
mit Rüblichips

\*\*\*

**Gemischter Salat** 17.50

Mit geräucherten Lachsstreifen

\*\*\*

**Saftiges Kalbssteak** 48.00

an Morchelrahmsauce mit Nudeln und buntem Gemüse

\*\*\*

**Dessertbuffet** 24.00

Exotischer Fruchtsalat, Gebrannte Crème mit Rahm,  
Schokoladenmousse, Mini-Meringue mit Rahm, Pannacotta

2 Sorten Glace nach Wahl

2 Sorten Sorbet nach Wahl

Mini-Patisserie (4-5 verschiedene Komponenten)

Saisonal:

Frühling: Erdbeer-Dessert

Sommer: Beeren-Dessert

Herbst: Dessert mit Vermicelles

Winter: Dessert mit Apfelchüechli

\*\*\*

**Menü komplett** 101.50

---

MENÜ 21

**Mini Frühlingsrollen** 17.50

\*\*\*

**Weissweinsuppe** 13.00

mit Lachsstreifen

\*\*\*

**Roastbeef** 48.00

mit Bernaisesauce, Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

\*\*\*

**Sorbetteller** 13.00

mit Schokoladengebäck und Fruchtsalat

\*\*\*

**Menü komplett** 91.50

---

MENÜ 22

**Kokos-Ingwer-Suppe** 13.50  
mit Mini-Frühlingsrollen

\*\*\*

**Gemischter Salat** 12.00

\*\*\*

**Grilliertes Entrecôte vom Rind** 45.00

mit Pfefferschinkensauce, dazu Rösti-Kroketten  
und Gemüse garnitur

\*\*\*

**Hausgemachte Vacherintorte** 14.00

(Erdbeeren, Vanille und Mango)

\*\*\*

**Menü komplett** 84.50

---

MENÜ 23

**Tomatencremesuppe** 13.00

mit Pouletspiessli

\*\*\*

**Lauwarmes Dorschrückenfilet** 17.50

Mit Apfel-Mostrisotto

\*\*\*

**Grillierte Entenbrust** 37.00

mit Honig und Curry mariniert dazu Basmatireis  
und Blattspinat

\*\*\*

**Tobleronecrème** 11.50

mit in Weisswein pochierten Birnen

\*\*\*

**Menü komplett** 79.00

---

## **Menü Asia**

Lassen Sie sich entführen in die kulinarischen Weiten  
asiatischer Küche

<b>Mini-Frühlingsrollen</b>	<b>17.50</b>
mit Chili- und Erdnusssauce	
***	
<b>Sakhi</b>	<b>13.00</b>
Kokos-Ingwer-Suppe	
***	
<b>Variationen von Poulet, Rind und Black-Tiger-Krevetten</b>	<b>52.00</b>
mit verschiedenen asiatischen Gemüsesorten, dazu Basmatireis und Nudeln mit Ei	
Serviert mit verschiedenen Saucen: Rote Currysauce (Mittelscharf) Gelbe Currysauce (Mild) Soja Mangochutney und Chilisauce	
***	
<b>Exotischer Fruchtsalat</b>	<b>12.50</b>
Mit Rahm garniert	
***	
<b>Preis pro Person</b>	<b>95.00</b>
Mindestgästepersonen 10	
.....	

## Hauptgerichte

### POULET

**Pouletbrust** 29.50

an Rahmsauce mit Champignons aus Wauwil,  
dazu frisches Marktgemüse

**Grilliertes Pouletbrüstchen** 29.50

mit Sesamkruste überbacken, serviert mit  
saisonaem Gemüse

**Saltimbocca von Pouletbrüstchen** 29.50

mit Rohschinken und Salbeiblatt an Marsalasauce  
mit Gemüse garnitur

**Pouletbrüstchen** 32.00

gefüllt mit Rohschinken und Raclettekäse

---

### SCHWEIN

**Grilliertes Schweinsschnitzel** 28.50

mit Champignonrahmsauce und bunter Gemüse garnitur

**Schweinsbraten vom Nierstück** 28.50

nach Aargauer Art mit Dörrzwetschgen gespickt,  
an einem kräftigen Rotweinjus und Gemüse garnitur

**Schweins-Cordon-Bleu** 32.00

mit Rohschinken und Raclettekäse gefüllt,  
dazu Gemüse garnitur

**Schweinsfiletrollade** 39.50

gefüllt mit Mango und Morcheln, dazu Marktgemüse

---

## KALB

**Grillierte Kalbsschnitzel** 38.00  
an Rahmsauce mit Champignons Marktgemüse

**Hausgemachter Kalbshackbraten** 28.50  
an Wauwiler Champignonsrahmsauce  
mit Cognac verfeinert, dazu Saisonales Gemüse

**Saftiges Kalbssteak** 48.00  
an Morchelrahmsauce buntes Gemüse

**Am Stück gebratenes Kalbsfilet** 54.00  
Rahmsauce mit Calvados verfeinert,  
serviert mit Marktgemüse

---

## RIND

**Hausgemachtes Roastbeef** 48.00  
mit Sauce Bernaise und Gemüse garnitur

**Hausgemachter Rindsschmorbraten** 32.00  
an kräftiger Rotweinsauce mit buntem Gemüse

**Rindshuftsteak mit Pfeffersauce** 44.00  
und Gemüse garnitur

**Grilliertes Entrecôte** 45.00  
mit Sauce Bearnaise, dazu Marktgemüse

**Saftiges Jägerschnitzel** 38.00  
mit sautierten Champignons, Silberzwiebeln  
und Gemüse

**Am Stück gebratenes Rindsfilet** 54.00  
mit Orangen-Pfefferjus und Gemüse

---

## LAMM

**Lammrückenfilet** 42.00

mit Steinpilzkruste überbacken,  
serviert mit einem Gemüsebouquet

**Lammrückenfiletstreifen** 42.00

mit Steinpilzrahmsauce und Gemüsegar nitur

**Grilliertes Lammrückenfilet** 42.00

im Kräutermantel auf Ratatouillegemüse

---

## FISCH

**Grilliertes Wolfbarschfilet** 36.00

mit Sesamkruste überbacken  
Gemüse und Krätuerschaum

**Grillierte Lachstranche** 36.00

mit Rahmspinat und Curryschaum

---

WÄHLEN SIE IHRE BEILAGEN ZU DEN  
HAUPTGERICHTEN:

Nudeln

Röstikroketten

Weissweinrisotto

Pommes frites

Basmatireis

Bratkartoffeln

Rüeblikartoffelstock

Kartoffelstock

Kartoffelgratin

Williamskartoffeln

Emmentaler Kartoffelkugeln

Beilagen sind im Preis inkl.

## VEGETARISCHE GERICHTE

<b>Pilzragout</b> an Kräuterrahmsauce im Kartoffelstockring und buntes Gemüse	<b>31.00</b>
<b>Tofu an Rotem Curry und Basmatireis</b>	<b>33.00</b>
<b>Wauwiler Champignon-Rahmtoast</b> mit Gemüse und gebackenem Ei	<b>31.00</b>
<b>Ananas im Tempurateig</b> mit Rahmspinat und Basmatireis	<b>31.00</b>

---

## ASIA

<b>Hausgemachte Pouletknusperli an Süss-Sauer-Sauce</b> mit Basmatireis und Asia-Gemüse	<b>35.00</b>
<b>Pouletwürfel an Gelbem Curry</b> mit Basmatireis und Asia-Gemüse	<b>35.00</b>
<b>Rindsentrecôte an Rotem Curry</b> mit Basmatireis und Asia-Gemüse	<b>45.00</b>
<b>Krevetten an Rotem Curry</b> mit Teigwaren und Asia-Gemüse	<b>38.00</b>

---

### **Fleisch-Deklaration**

Poulet-, Schwein-, Kalb- und Rindfleisch aus der Schweiz - Lammfleisch aus Australien und Neuseeland - Pferdefleisch aus der Schweiz und der USA  
Fische aus Schweizer Seen und Weltmeeren - Krustentiere aus Vietnam und Schweden.

Ausländisches Fleisch kann mit Antibiotika und/oder Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein.



## **Süsse Verführung**

<b>Gebrannte Creme</b> mit 1 Kugel Vanilleglace	<b>11.50</b>
<b>Baileysparfait</b> mit Orangenkompott garniert und exotischen Früchten	<b>14.00</b>
<b>Exotischer Fruchtsalat</b> mit Rahm	<b>12.00</b>
<b>Meringue</b> mit Vanilleglace und Rahm	<b>10.50</b>
<b>Exotischer Fruchtsalat</b> mit Vanilleglace	<b>12.50</b>
<b>Sorbetteller</b> mit Himbeersorbet, Mangosorbet und Zitronensorbet und Früchten	<b>13.00</b>
<b>Himbeerparfait</b> mit Mango-Honigsalat und Süßgebäck	<b>13.50</b>
<b>Schokoladenmousse</b> mit Mariniertes Orangen- Granatapfelsalat und Rahm	<b>13.50</b>
<b>Zitronensorbet</b> mit Wodka	<b>13.50</b>
<b>Mangosorbet</b> mit Prosecco	<b>13.50</b>
<b>Vanilleparfait</b> mit mariniertem Orangen-Dattelsalat	<b>13.50</b>
<b>Desserteller</b> mit 4 verschiedenen Dessertkomponenten	<b>14.00</b>
<b>Hausgemachte Limettencrème</b> mit Himbeersorbet	<b>14.00</b>

## **Dessertbuffet**

**32.00**

Exotischer Fruchtsalat

Gebrannte Crème mit Rahm

Schokoladenmousse

Mini-Meringue mit Rahm

Pannacotta

2 Sorten Glace nach Wahl

2 Sorten Sorbet nach Wahl

Mini-Patisserie (4-5 verschiedene Komponenten)

SAISONAL

Frühling: Erdbeer-Dessert

Sommer: Beeren-Dessert

Herbst: Dessert mit Vermicelles

Winter: Dessert mit Apfelchüechli



