

Suppen

(Hausgemacht)

Steinpilzcrèmesuppe mit frischem Thymian	Fr. 9.90
Bärlauchcrèmesuppe mit Brotcrôutons (Frühling)	Fr. 7.70
Tomatencrèmesuppe mit Mozzarella Perlen, Basilikum und Rahmhäubchen	Fr. 9.00
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum und Rahmhäubchen	Fr. 8.00
Hummerrahmsuppe mit Cognac	Fr.12.00
Fischsuppe mit verschiedenen Süsswasserfischen Pernod, Safran und frischen Kräutern	Fr.13.60
Bouillabaise à la provençale Knoblauchbrot	Fr.13.60
Gazpacho (kalte, spanische Spezialitätensuppe)	Fr. 8.00
Hausgemachte klare Ochsenschwanzsuppe mit Fleischeinlage	Fr.11.00
Hausgemachte gebundene Ochsenschwanzsuppe mit Fleischeinlage	Fr. 9.90
Hausgemachte, doppelte Kraftbrühe mit Gemüsejulienne oder Sherry	Fr. 9.70
Kürbiscrèmesuppe mit Rahmhäubchen und Sonnenblumenkernen	Fr. 8.00
Kraftbrühe mit Flädli, Sherry oder Gemüsestreifen	Fr. 6.70
Hühnercrèmesuppe mit Geflügelbrüstcheneinlage	Fr. 9.00
Kraftbrühe mit Pilzen und überbacken mit einer Blätterteighaube	Fr. 9.00
Broccolicrèmesuppe mit Rahmhäubchen und gehobelten Mandeln	Fr. 7.70
Basler Mehlsuppe	Fr. 6.70
Melonenkaltschale mit frischer Minze	Fr. 8.90
Melonenkaltschale mit Crevettenmedaillons und Champagner	Fr.15.50
Weinschaumcrèmesuppe mit Rahmhäubchen	Fr. 8.00
Birnen-Mandelsuppe serviert mit Mandelsplitter	Fr. 8.00
Curry-Crème-Suppe mit Zitronengras	Fr. 8.00
Apfel-Gin-Suppe mit Brotcroûtons	Fr. 8.00
Chilli-Mandel-Suppe	Fr. 8.00
Gemüsecrèmesuppe mit Rahmhäubchen	Fr. 7.70

Kalte Vorspeisen

" Ceaser salad " mit Speck und Parmesan	Fr. 10.50
Parma-Rohschinken serviert mit in Porto marinierten Melonenkugeln	Fr. 14.90
Geräucherte Fischvariation (Heilbutt, Lachs und Forellenfilet) mit Meerrettichmousse und Salatbukett an Vinaigrette	Fr. 16.90
Gemüseterrine auf Gemüsestreifensalat, serviert mit Kräuterquark	Fr. 11.50
Kalbfleischpastete mit Früchtechutney und kleiner Salatgarnitur	Fr. 15.10
Geräucherte Entenbrustscheiben mit Artischockenherzen und exotischem Früchtekonfit	Fr. 15.80
Rindsfiletcarpaccio mit Parmesan	Fr. 19.90
Gemischter Salat mit Dressing nach Ihrer Wahl	Fr. 8.50
Blattsalate mit Dressing nach Ihrer Wahl	Fr. 7.50
Lachstatar mit Wodka und Buchweizenpfannkuchen (Blinis)	Fr. 15.70
Nüsslisalat mit Ei und grösteten Brotwürfeln	Fr. 9.80
Meerfrüchtesalat nach Sizilianischer-Art (Calamares, Muscheln, Crevetten) serviert mit Zitronensaft und Olivenöl	Fr. 18.90
Trauben-Frischkäse-Terrine mit Buttermilch-Birnenschaum dazu herbstliche Salate im Parmesankörbchen	Fr. 12.90
Rucola-Salat mit Parmesan	Fr. 10.90
Lauwarmer Ziegenkäse mit Honig überbacken serviert auf Butterstoast und Rucolasalat	Fr. 12.90
½ Avocado mit Crevetten an feiner Cocktailsauce	Fr. 14.50
½ Avocado garniert mit lauwarmen Gemüsestreifen, Pilzen und Kräutervinaigrette	Fr. 10.70
Frischkäse-Bärlauch-Mousse (Frühjahr) auf einer Salatkomposition mit Tomatenwürfelchen serviert	Fr. 11.50
Saisonsalate mit gebratenen Felchenfilets, Distelöl und Vinaigre	Fr. 14.80
In Sesam panierte Pouletbruststreifen auf Salatbouquet, Hausdressing	Fr. 11.50
Blattsalate mit sautierter Geflügelleber und Himbeerdressing	Fr. 11.50
Tomaten-Carpaccio mit Mozzarella und Basilikumdressing	Fr. 11.50
Griechischer Bauernsalat mit Gurken, Tomaten, Feta-Käse und Oliven	Fr. 10.50
Bunter Blattsalat mit lauwarmen Pilzen Aceto Balsamico und Olivenöl	Fr. 13.80
Antipasto-Buffer, pro Person	Fr. 18.50
Pilzterrine mit gegrilltem und mariniertem Gemüse	Fr. 12.50
Geflügelleberparfait mit Salat garniert, Toast und Butter	Fr. 11.50

Fischgerichte

	<u>Vorspeisen</u>	<u>Hauptgerichte</u>
Egfilets gebacken, Sauce Tartare	Fr. 24.90	Fr. 33.20
Felchenfilets gebraten, Sauce Hollandaise, Marktgemüse	Fr. 19.80	Fr. 26.40
Zanderfilets im Kartoffelmantel an Safranrahmsauce und Lauchgemüse	Fr. 24.40	Fr. 32.60
Calamari gefüllt mit Lachs und Zander, Safran-Birnen-Sauce serviert mit Gemüsejulienne, Datteln und Arabischem Reis	Fr. 20.70	Fr. 27.60
Forellenfilets gebraten an leichter Limettensauce serviert auf hausgemachten Safrannudeln mit Gemüsestreifen	Fr. 21.00	Fr. 28.00
Saiblingfilets gedünstet an Pernodsauce serviert auf Orangen-Fenchelgemüse, Wildreis	Fr. 25.20	Fr. 33.60
Buntbarschfilets an Balsamicojus, serviert mit einer Nusskruste grillierten Zucchetti, Peperonata, und Kartoffelpüree	Fr. 26.40	Fr. 35.20
Kabeljau-Bäggli Ragout an Cognacrahmsauce mit Speck Champignons und Morcheln, serviert auf gedünstetem Lauch	Fr. 26.70	Fr. 35.30
Fischcurry im Reising mit Früchten und Kroepek garniert	Fr. 21.80	Fr. 29.10
Gebratenes Dorschfilet mit Kräuterkruste und Thymiansauce serviert auf Gemüsestreifen und Linsen, Polenta	Fr. 24.80	Fr. 33.10
Seezungenfilets gedämpft mit Sauce Hollandaise nappiert gedünstetem Lauch, gefüllten Cherry-Tomaten und Kartoffelkrapfen	Fr. 41.10	Fr. 54.80
Zwergwelsfilets gebraten an Safransauce junger Spinat, gefüllte Cherry-Tomaten und Wildreis	Fr. 22.10	Fr. 29.50
Salmschnitzel gebraten "Provençale" mit frischen Kräutern, Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und Oliven, Gemüsenudeln	Fr. 21.60	Fr. 28.90
Schottischer Orkney-Lachs im Blätterteigmantel Sauce Hollandaise, Gemüse garnitur	Fr. 21.60	Fr. 28.90
Fischpotpourri an Rieslingsauce und Marktgemüse Salzkartoffeln	Fr. 22.40	Fr. 29.80
Steinbuttflets an Champagnersauce hausgemachte Nudeln mit Gemüsestreifen	Tagespreis	
Zanderfilets auf grillierten Ananasscheiben, Thaisauce Basmatireis	Fr. 24.50	Fr. 32.60
Baby-Rock-Lobster mit Mango-Papaya-Ragout und Ingwer-Chili-Dip	Fr. 38.10	Fr. 50.80
Riesen-Crevetten (Black Tiger) "Mediterranée" serviert mit Tomatenrisotto	Fr. 25.80	Fr. 34.50
Seeteufelmedaillons im Speckmantel, Balsamicojus Rahmspinat, Ratatouille und Pariser Kartoffeln	Fr. 29.60	Fr. 39.50

Beilagen nach Wahl

Fleischgerichte

	<u>Kleinere Portionen</u>	<u>Hauptgerichte</u>
Schweinsfilet mit Senf-Kräuterkruste und Portojus Wildreis und reichhaltige Gemüse garnitur	Fr. 26.60	Fr. 35.50
Schweinskronenbraten mit Armagnacrahmsauce Röstikroketten und reichhaltige Gemüse garnitur	Fr. 20.60	Fr. 27.40
Schweinssteak mit Kräuterbutter oder Pilzsauce Pommes frites, reichhaltige Gemüse garnitur		Fr. 27.50
Schweinsfilet "Wellington" im Blätterteig an Pilzrahmsauce Pommes frites und reichhaltige Gemüse garnitur	Fr. 26.60	Fr. 35.50
Kalbs- und Schweinsbraten an Kräuterjus frischer Kartoffelstock und reichhaltige Gemüse garnitur	Fr. 21.20	Fr. 28.30
Glasierter Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus Kartoffelgratin und reichhaltige Gemüse garnitur	Fr. 24.50	Fr. 32.60
Kalbskotelette mit frischem Salbei gebratene Kartoffeln und reichhaltige Gemüse garnitur		Fr. 46.50
Kalbssteak an Pilzrahmsauce Nüdeli, bunte Gemüse garnitur	Fr. 36.00	Fr. 48.10
Kalbs-Cordon bleu Pommes frites und Gemüse garnitur		Fr. 38.50
Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher-Art" Butterrösti	Fr. 23.60	Fr. 31.50
Wiener Kalbsrahmgulasch mit Spätzli oder Nüdeli	Fr. 21.40	Fr. 28.50
Kalbskronenbraten mit Sauce marchand de vin (Weinhändlersauce) hausgemachte fritierte Mandelkartoffelkugeln Gemüse garnitur		Fr. 46.10
Kalbsfilet mit Morchelsauce hausgemachte Nüdeli und Gemüsebouquet	Fr. 39.00	Fr. 52.00
Kalbsleberli an Kräuterjus Rösti oder Polenta	Fr. 22.40	Fr. 29.80
Geschmorte Kalbsbacken an Rotweinsauce Kartoffelstock, Bohnen und gefüllten Cherry-Tomaten	Fr. 27.90	Fr. 37.20
Drei Filets "Hof zu Wil" (Rinds-,Schweins- und Kalbsfilet) mit Sauce Bernaise, Pfeffer- und Morchelsauce Röstikroketten, Nüdeli und reichhaltige Gemüse garnitur		Fr. 45.70

	<u>Kleinere Portionen</u>	<u>Hauptgerichte</u>
US-Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Bernaise hausgemachte Kartoffelkrapfen und reichhaltige Gemüse garnitur	Fr. 36.90	Fr. 49.20
US-Rindsfiletstroganoff serviert im Gemüsereisring	Fr. 29.60	Fr. 39.50
US-Entrecôte "Cafe de Paris" Röstikroketten und Marktgemüse	Fr. 31.50	Fr. 42.00
US-Roastbeef nach englischer Art, Sauce Hollandaise hausgemachte Herzoginnenkartoffeln und reichhaltige Gemüse garnitur	Fr. 31.50	Fr. 42.00
Lammnierstück Australien rosa gebraten mit Porto-Jus Kartoffelgratin, Ratatouille und Broccoli	Fr. 28.40	Fr. 37.80
Lammgigot Australien an Pfefferminzsauce Bäckerinnenkartoffeln und reichhaltige Gemüse garnitur	Fr. 19.40	Fr. 25.90
Lammnierstück Australien mit Tomaten und Kräutern Lyonerkartoffeln und reichhaltige Gemüse garnitur	Fr. 28.40	Fr. 37.80
Coquelet (Mistkratzerli) an einer Mangosauce mit grünem Pfeffer, Reis und Gemüse bouquet	Fr. 21.30	Fr. 28.40
“Coq-au-vin” mit Röstgemüse und Polenta	Fr. 17.90	Fr. 23.90
Geschmorte Pouletstücke an einer Dörrfrüchtesauce mit Lyonerkartoffeln, Broccoli und Grilltomate	Fr. 17.90	Fr. 23.90
Maispouardenbrust gebraten, Thymianjus mediterrane Gemüse garnitur und hausgemachten Nudeln		Fr. 26.90
Maispouardenbrust an Thaisauce, garniert mit fritierter Banane und exotischen Früchten, Basmatireis		Fr. 26.90
Perlhuhnbrüstchen mit Salbei in Rohschinken eingewickelt an Marsalasauce Gemüse garnitur, Risotto		Fr. 27.90
Entenbrustfilet mit Honig-Orangensauce Bratkartoffeln und Gemüse garnitur		Fr. 31.60
Pouletbrust Suprême mit Portojus kleine Gemüse garnitur, Trockenreis		Fr. 25.90
Pouletbrustroulade nach Engadiner-Art, Kräuterschaum saisonale Gemüse garnitur, hausgemachte Nudeln		Fr. 25.90
Straussenragout "Stroganoff" Reis	Fr. 21.60	Fr. 28.90
Straussensteak mit Pfeffersauce, hausgemachten Kartoffelkrapfen, Gemüse garnitur	Fr. 22.10	Fr. 29.50
Trutenschnitzel an Zitronensauce Safranrisotto, Blattspinat und glasierte Karotten	Fr. 17.60	Fr. 23.50

Selbstverständlich dürfen Sie die Beilagen auch nach Ihrer Wahl treffen.

Desserts

Lebkuchen mit Schlagrahm und Zimtglacé	Fr. 9.50
Tirami-Su mit Moccasauce	Fr. 10.50
Hausgemachte gebrannte Crème	Fr. 8.90
Frischer Fruchtsalat natur - mit Vanilleglacé und Rahm oder mit Kirsch	Fr. 8.90 Fr. 10.50
Sorbetteller Hof mit verschiedenen Sorbets und Früchten garniert	Fr. 10.50
Dessert "Halb Halb" Mousse au chocolat mit flüssigem Doppelrahm Grand Marnier Glacé mit Likör übergossen	Fr. 11.80
Panna Cotta mit Früchtecoulis	Fr. 9.50
Weisse und braune Schokoladenmousse mit Schlagrahm	Fr. 11.80
Hausgemachtes Karamelköpfler mit Rahm	Fr. 8.90
Orangenfilets mit Marc-Sabayone und Vanilleglacé	Fr. 11.50
Saison Früchte mit Mascarponecrème und Zitronenglacé	Fr. 10.50
Ingwerparfait im Krokantmantel serviert mit karamelisierten Ananaswürfeln	Fr. 10.20
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Rahm	Fr. 8.90
Hausgemachter Rumtopf mit Vanilleglacé	Fr. 11.80
Rhabarber-Flan an Marsalasauce	Fr. 9.60
Kaffee-Glacé mit Baileys Likör und Schlagrahm	Fr. 11.80
Warmer Schokoladenkuchen mit marinierten Orangenfilets Doppelrahm und Vanilleglacé	Fr. 10.50
Bayrische Ananascrème mit Beerencoulis und Schlagrahm	Fr. 9.60
Marsala-Sabayone mit frischen Beeren kalt serviert	Fr. 11.80
div. Torten mit Rahm	Fr. 7.90
Hochzeitstorte pro Person Bei Fremdanlieferung der Hochzeitstorte verrechnen wir pro Gedeck	Fr. 14.80 Fr. 4.00
Käse pro 100 gr. mit Nussbrot und Birnenbrot	Fr. 13.10
Dessertbuffet pro Person (ab 30 Personen) Diverse Glacés, Fruchtsalat, Meringues mit Rahm, diverse Torten, Früchteschale, Mousse au Chocolat, Tirami-Su, Karamelköpfler, Apfelstrudel mit Vanillesauce, Früchtewähen, Fruchttörtchen, gebrannte Crème Käseplatte, Nussbrot, Birnenbrot, Charlotte Royale, Saisonale Desserts	Fr. 14.90
Petits fours zum Kaffee pro Person	Fr. 4.10