



# Gasthaus zur Tanne Bauma

## Bankettvorschläge

## Aperitif Vorschläge

Wählen Sie das Angebot für Ihren Apéro aus der folgenden Liste:

- Snacks, wie Salznüssli, Chips etc.
- Créperolle mit Cantadou-Mousse
- Beefsteak-Tatar auf getoasteten Vollkorntoast
- Baguette mit Schinken, Salami oder Käse
  
- Blätterteiggebäck
- Meat-Balls auf Tomatencoulis
- Mini Chäschüschi
- Mini Schinkengipfel
  
- Cherry-Mozzarella Spiessli mit Pesto mariniert
- Zweierlei Bruschetta ( Tomaten-Parmesan und Oliven )
- Grüne und Schwarze Oliven

Ihr persönlicher Apéro

Apéro à SFr. 9.00 /Person

Wählen sie 3 Komponenten

Apéro à SFr. 18.00 / Person

Wählen sie 6 Komponenten

Ab 10 Personen Bowle nach Saison	ohne Alkohol	SFr. 6.50 / Person
	mit Alkohol	SFr. 8.50 / Person

Bankett Vorschläge für Ihre Besonderen Anlässe ab 10 Personen.

## **Kalte und warme Vorspeisen:**

- |  |            |
|--|------------|
| - Gemischter Salat mit Hausdressing                    | SFr. 7.50  |
| - Würziges Beefsteak Tatar mit Toast und Butter        | SFr. 14.50 |
| - Tomaten Mozzarella Salat mit frischem Basilikum      | SFr. 9.50  |
| - Crevetten Cocktail mit kleinem Salatbouquet          | SFr. 12.50 |
| - Indien Cocktail mit Pouletstreifen, Curry und Ananas | SFr. 12.50 |
|  |            |
| - Safranrisotto mit Riesencrevetten (3 st.)            | SFr. 13.50 |
| - Frische Champignons Ragout auf dem Toast             | SFr. 7.50  |
| - Spinat-Ricotta-Ravioli mit Salbeibutter              | SFr. 10.50 |

## **Suppen**

- |                            |           |
|----------------------------|-----------|
| - Rindsboullion mit Flädli | SFr. 6.50 |
| - Gemüsecremesuppe         | SFr. 6.50 |
| - Straciatella mit Ei      | SFr. 6.50 |
| - Tomatencremesuppe        | SFr. 6.50 |

**Gerne kreieren wir auch Ihre Wunsch Menü**

## Hauptgänge

Zanderfilets in Salzeibutter gebraten mit Reis und Gemüse	SFr. 28.50
Riesencrevetten mit Knoblauch und Olivenöl gebraten mit Reis und Gemüse	SFr. 30.50
Schweinefilet am Stück gebraten an Calvados Sauce mit Butternudeln und frischem Gemüse	SFr. 30.50
Schweinsrahmschnitzel mit Butternudeln und frischem Gemüse	SFr. 23.50
Poulet geschnetzeltes an rassisger Currysauce im Reis Ring mit Früchten garniert	SFr. 22.50
Zürcher Geschnetzeltes mit Kalbfleisch, Champignons, Butternudeln und frischem Gemüse	SFr. 34.00
Kalbssteak vom Grill mit Morchel Sauce, Bratkartoffeln mit Rosmarin und buntes Gemüse	SFr. 44.00
Rindsfilet „Stroganow“ mit Hausgemachten Spätzle und frischem Gemüse	SFr. 36.50
Lammfilets rosa gebraten mit Rosmarin Kartoffel und frischem Gemüse	SFr. 32.50

## Dessert

Hausgemachtes Flan Caramell mit Rahm	SFr. 7.50
Panna Cotta mit Erdbeer Sauce und Rahm	SFr. 9.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	SFr. 9.50
mit Kirsch	SFr. 11.50
Hausgemachte Strudel mit Apfel und Vanillecreme	SFr. 7.50
Hausgemachte Strudel mit Mohn - Apfel und Vanillecreme	SFr. 7.50
Nougat Torte (Nougat-Rahmglace)	SFr. 6.50

**Gern gestalten wir Ihr Menü nach eigenen Wünschen und Bedürfnissen.  
( Kinder Menü, Vegetarisch, Allergiker )**

## Leidmahl

Aufschnitt-Teller	
Verschiedene Sorten Aufschnitt, Salami und Käse mit Salat Garnitur	SFr. 18.50
Kartoffelsalat mit heissem Schinken	SFr. 18.50
Hackbraten mit Bratensauce, dazu Kartoffelstock und glasierten Karotten	SFr. 18.50
Schweinsgeschnetztes „Zürcher Art“ mit Butternudeln	SFr. 19.50
Fleischkäse mit hausgemachtem Kartoffelsalat	SFr. 17.50

## **MENU 1**

Gemüsecremesuppe

\*\*\*

Hackbraten an kräftiger brauner Sauce

hausgemachte Kartoffelstock,

Gemüse

**22.50**

## **MENU 2**

Bunte Blattsalate mit

Croutons an Hausdressing

\*\*\*

Schweinsrahmschnitzel

mit Butternudeln,

Gemüse

**27.50**

## **MENU 3**

Tomatencremesuppe

\*\*\*

Kalbsvossen

mit Champignons und Croutons

Butternudeln und Gemüse

\*\*\*

Hausgemachte Strudel nach Wahl

mit Vanillecreme

**29.50**

## **MENU 4**

Rinds Bouillon  
mit feinen Flädli

\*\*\*

Schweinessteak  
mit Tomaten und Mozzarella überbacken  
dazu Gemüse Risotto

\*\*\*

Flan Caramel  
mit Rahm und Früchten

**32.50**

## **MENU 5**

„Cesar Salat“  
mit Croutons und Speckwürfeln  
an Hausdressing

\*\*\*

Pouletsaltimbocca  
mit Safran-Risotto  
und buntes Gemüse

\*\*\*

Panna Cotta  
mit Rahm und Früchte

**29.50**

## **MENU 6**

Champignoncremesuppe

\*\*\*

Schweins Cordon-Bleu  
mit Käse und Schinken gefüllt  
Pommes Frites und Gemüse

\*\*\*

Panna Cotta  
mit Erdbeersauce und Früchten

**39.50**

## **MENU 7**

Rauchlachsstreifen  
an Salatbouquet  
mit Balsamicodressing

\*\*\*

Rindskraftbouillon mit  
Flädli und Gemüsestreifen

\*\*\*

Schweinsfilet an Pilzrahmsauce  
mit Krokette

\*\*\*

Flan Caramel  
mit Rahm und Früchten

**49.50**