

**MENU-VORSCHLÄGE**  
Für Gruppen von 15-50 Personen  
Pro Gang stehen bis zu 2 Speisen zur Auswahl

---

**VORSPEISEN**

---

- Grüner Salat 6.00
- Gemüsesuppe der Saison 6.50
- Tomatenrahm-Suppe mit frischem Basilikum 6.50
- Lauch-Ramequin auf grünem Salatbett 9.00
- Gravad Lax mit rosa Pfeffer-Beeren an Himbeer-Vinaigrette 11.00
- Bauernsalat mit warmen Ziegenkäse-croûtons 9.50
- Törtchen aus Tomatenmousse mit Avocado und Sesam-Grissini 10.50
- Gebundene Fischsuppe von Süß- und Salzwasserfischen mit Zitronengrass 12.50
- Salat aus knackigem Gemüse an einem mit Sesam gegrillten Thunfisch-Mikado 14.00
- Geräucherte Entenbrust, knuspriges Brot und Mesclun-Salat an Walnuss-Vinaigrette 13.50
- Champignon-Pfännli an Kräuterrahm von Gruyère 13.00
- Seeteufel-Carpaccio mit Passionsfrucht-dressing 13.00

## HAUPTGANG

---

- Gekochtes Siedfleisch vom Simmentaler Weiderind  
Sahniges Kartoffelpüree an Meerrettichrahmsauce 24.00
- Poulet-Suprême an Salbei-Jus mit parfümiertem Basmati Reis 30.00
- Gegrilltes Lachssteak an Zitronenbutter und Ofenkartoffeln  
mit Sauerrahm 32.00
- Lamm-Tajine mit Aprikosen, Gemüse und Couscous 35.00
- Schweinskarrée an Sauce aus grobem Senf « à l'ancienne »  
Mit Tagliatelle und Saisongemüse 28.00
- Kabeljaufilet an *beurre blanche* und Kerbel mit Dampfkartoffeln 31.00
- In Honig gebratene Entenbrust an Salbei-Polenta 42.00
- Gebratene Zanderfilets an Dill-Rahm, Salzkartoffeln und  
Saisongemüse 31.00
- Ganz gebratenes Rinds-Entrecôte an Winzersauce (*resinée*)  
Gratin dauphinois und Saisongemüse 39.00
- Jakobsmuscheln auf einem Zitronengrass-Spiess an Fenchel-Risotto 38.00
- Im Jus geschmorte Kalbsunterspälte und sautierte  
Rosmarin- Kartoffeln 35.00
- Grillierte Goldbrasse an Anis-Jus mit Kokosnuss parfümiert, Tapenade  
von schwarzen Oliven und Dampfkartoffeln 29.00

## DESSERTS

---

- Caramel-Köpfli 8.00
- Früchtetarte, je nach Saison 6.50
- Süsser Vully-Kuchen 5.00
- Sorbet-Variation (3) 7.50
- Tarte Tatin mit Vanille-Eis 11.00
- Panna Cotta mit Himbeer-Coulis 9.00
- Crème brûlée 10.00
- Warmes Schokoladeküchlein mit Kirsch-Ragoût 12.00
- Flambierte *omlette norvégienne* 9.50
- In rotem Vully-Wein pochierte Birne an Honigbrot und weisses Schokolade-Eis 12.00
  
- In Rum gebratene frische Ananas und Kokosnuss-Eis 11.00
- Käse-Variationen aus der Region 12.50