

Schweizer Haus

“Das Restaurant“ & Clubräume

Sehr geehrte Freunde des Hauses,
während ich diese Zeilen schreibe, sehe ich aus dem Fenster und beobachte
wie die Sonne auf die angrenzenden Rapsfelder scheint und sie in einem satten,
gelben Leuchten erglühen lässt.

Vieles „fliegt“ heute an uns vorbei, ohne dass wir es richtig wahrnehmen.
Nehmen wir uns genug Zeit für Menschen, die uns wirklich etwas bedeuten,
oder um die Schönheit der Natur zu genießen??

Dabei sind Zeit und Gefühle so wichtig für Sie, Ihre Feier und Ihre Gäste.

Mit allen Sinnen spüren, das möchten wir Ihnen vorführen.

Und Sie werden sehen, es funktioniert.

Schmecken Sie, wie wir Sie mit unseren Botschaften aus der Küche „verführen“.

Erfahren Sie, wie Sie von unserem Service „umsorgt“ werden.

Lassen Sie Ihre Augen „genießen“.

Gönnen Sie sich diesen Urlaub für Ihre Seele und Ihren Leib.

Gehen Sie den ersten Schritt und lesen Sie in unseren kulinarischen Verführungen.

Alles Weitere übernehmen wir

Herzlichst

Andreas & Gesa Kroll

mit Team

FON 05308 6800 / info@schweizer-haus.de / www.schweizer-haus.de

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen,
Weichtiere. Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service – und Küchenteam gerne behilflich

In unseren Menü -Vorschlägen finden Sie eine Auswahl von Vorspeisen, Suppen, Hauptgängen und Desserts die Sie gern zu Ihrem Wunschmenü zusammenstellen können.

	<u>Euro</u>
<u>Amuse, der Appetithappen vor dem Menü</u>	
Brotkorb mit Thunfischereme und Oliventapenade	4,00
Burratina mit geschmolzenen Tomaten, Baguette	7,00
Tatar vom Thunfisch mit geröstetem Sesam in der Wan-Tan-Hippe an Teriyakisauce	8,00
<u>Kalte Vorspeisen als Ergänzung zum Menü</u>	
Tatar vom Rauchlachs an Gurken-Dill-Confit und Salatspitzen, Baguette	13,00
Rosa Entenbrust an einer Aprikosen-Zwiebelmarmelade und Salatspitzen	13,00
Baguette	
Salat von Ruccola und Strauchtomaten mit karamelisiertem Ziegenkäse, Olivencrostini	13,00
Original Parmaschinken an Gallia - Melonenschiffchen und Salatspitzen	13,00
Mosaik vom Kabeljau mit Dill-Senfcreme an Wildkräutern	13,00
<u>Das „Vorspeisenbuffet“ am Tisch</u>	
Anti Pastiplatte mit Garnele, Parma – Melone, Salami und Parmesan auf südländisch gebeiztem Gemüse (ab 10 Personen)	19,00
<u>Warme Vorspeisen oder Zwischengerichte als Ergänzung zum Menü</u>	
Riesengarnelen mit getrockneten Tomaten in Olivenöl gedünstet	15,00
Baguette	
Zanderfilet auf Safranrisotto und Kalbsglace	15,00

Suppen

Niedersächsische Festtagssuppe

* *

Waldpilzessenz mit Kräuterflädle

* *

Essenz vom Ochsenchwanz mit altem Sherry

* *

Klare Steinpilzconsommé

* *

Essenz vom Wildfasan mit Chesterstange

* *

Indische Curryrahmsuppe „ Mulligatowny“

* *

Karotten-Ingwersüppchen

* *

Kartoffel-Kressesüppchen mit Croutons

* *

Rahmsuppe von Erbschoten mit Croutons

* *

Grünes Spargelsüppchen mit glasierten Kirschtomaten

* *

Brokkolirahmsüppchen mit Mandelsahne

* *

Steinpilzsüppchen mit Kräutersahne

* *

Tomatensüppchen mit Basilikumsahne

Hauptgänge:

Die Preise unter den Hauptgängen beziehen sich auf ein 3-Gang Menü
Suppe, Hauptgang und Dessert

Gespickter Rinderschmorbraten nach Gärtnerin Art
an Burgundersauce, frischen Champignons, buntem Marktgemüse
Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln

3-Gang Menü 36,00 €

* *

Rinder- und Schweinebraten
mit frischen Champignons, buntem Marktgemüse
Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln

3-Gang Menü 37,00 €

* *

Geschmorter Rheinischer Sauerbraten
mit Rosinen in Rotweinsauce, Apfelrotkohl
und badischen Schwarzbrotknödeln

3-Gang Menü 39,00 €

* *

Lammkeule „Provence“ in Thymianjus geschmort mit
Speckböhnchen und gefüllter Zucchini
Kartoffelgratin Dauphinoise

3-Gang Menü 40,00 €

* *

Medaillons vom „Duroc“ Schweinefilet mit Dijon-Senfkruste
an Whiskey-Pfefferrahmsauce, Chorizo-Bohnen
Macairekartoffeln und Petersilienkartoffeln

3-Gang Menü 41,00 €

Medaillons vom „Duroc“ Schweinefilet „Café de Paris“ an würziger
Kräuterbuttersauce, Champignons in Rahm, buntem Marktgemüse
und Grilltomate, Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln

3-Gang Menü 41,00 €

* *

„Duroc“ Schweinefiletmedaillon & Hirschkalbskeule
mit frischen Pilzen der Saison in Rahm,
Apfelrotkohl, buntem Marktgemüse
Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln

3-Gang Menü 43,00 €

* *

1/2 französische Grillente im eigenen Bratensaft mit Apfelrotkohl
und Kartoffelklößen in Speckstippe, Preiselbeerhippe

3-Gang Menü 42,00 €

* *

Gespickter Kalbskeulenbraten Königin Art mit feinem Ragout
und Sauce Hollandaise überbacken, buntem Marktgemüse
Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln

3-Gang Menü 44,00 €

* *

Geschmorte Kalbsstelze
mit Vanillemöhrrchen und Kräutersaitlingen, Butterspätzle

3-Gang Menü 44,00 €

* *

Geschmorte Rehkeule an Schalotten-Lembergersauce
Mandelrosenkohl, Butterspätzle und
Petersilienkartoffeln

3-Gang Menü 48,00 €

Geschmorte Hirschkalbskeule „Romanoff“ mit Pfifferlingen
in Wildrahmsauce, Apfelrotkohl und Speckrosenkohl
Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln, Preiselbeerpfirsich

3-Gang Menü 43,00 €

* *

Rinderbäckchen in Spätburgunder geschmort
mit Wirsing in Rahm und badischen Klößen

3-Gang Menü 42,00 €

* *

Lachsfilet
mit einer Senfruste an Honig-Hollandaise,
Kartoffelstampf und Wildkräutersalat

3-Gang Menü 42,00 €

* *

Tranchen vom rosa argentinischen Rinderrücken
an bunter Pfefferrahmsauce
bunte Gemüse und Kartoffelgratin Dauphinoise

3-Gang Menü 44,00 €

* *

Hirschrückenmedaillons an Wild-Pfeffersauce mit Schattenmorellen
Mandelrosenkohl und Macairekartoffeln

3-Gang Menü 50,00 €

* *

Rinderfiletmedaillons nach Berner Art mit Sauce Bearnaise,
buntem Marktgemüse und Grilltomate
Macairekartoffeln und Petersilienkartoffeln

3-Gang Menü 49,00 €

Desserts

Mousse au chocolat mit frischen Früchten

* *

Crème Brûlée von der Tonkabohne
mit frischem Obst

* *

Bourbon Vanilleeiscreme
mit heißen Schattenmorellen

* *

Bourbon Vanilleeiscreme
mit heißen Himbeeren

* *

Bourbon Vanilleeiscreme
mit heißer Schokoladensauce

* *

Panna Cotta von der Espressobohne
mit Schokoladeneis

* *

Zimtapfelspelten in Weißwein gedünstet
an Vanilleeiscreme und Apfelschaum

* *

Dessertvariation
„Schweizer Haus“

Sehr geehrte Damen und Herren,
wir danken Ihnen, für Ihre Entscheidung, Ihre Feier in unsere geschulten
Hände zu geben. Bitte beachten Sie dass wir Ihre verbindliche Personenzahl
3 Tage vor Ihrer Veranstaltung benötigen, die dann Berechnungsgrundlage ist.