

Landgasthof Thalegg

M
e
n
u
-
V
o
r
s
c
h
l
ä
g
e



für Bankette und Anlässe

Landgasthof Thalegg Pfäffikerstrasse 27 8310 Kempththal 052 345 11 46
Christian Stoff und das Thalegg-Team heissen Sie herzlich Willkommen

Kleinigkeiten zum Apéritif

Kleine belegte Brötchen

mit Schinken, Käse, Salami
gemischt oder nach Wahl
mit Rauchlachs

pro Person Fr. 5.50

pro Person Fr. 7.50

Knuspriges Turmbrot

ein ausgehöhltes Brot wird gefüllt mit
verschiedenen Mini-Sandwiches

pro Person Fr. 5.80

Crudité

Verschiedene Sorten Gemüse
mit leckeren, pikanten Dippsauce

pro Person Fr. 3.80

Knabbereien

Salznüssli und Pommes Chips

pro Person Fr. 2.00

Aus den nachfolgenden Speisen können Sie ein Menu nach Ihrem Geschmack und nach Ihren Wünschen selbst zusammenstellen. Wir sind Ihnen dabei gerne behilflich und nehmen Ihre Änderungen und Spezialwünsche entgegen, die wir nach Möglichkeit erfüllen werden.

Kalte Vorspeisen

Kalbfleischterrinen mit Sauce Cumberland und Selleriesalat „Waldorf“	Fr. 11.50
Rauchlachs mit Meerrettichschaum dazu Toast und Butter	Fr. 14.50
Crevettencocktail dazu Toast und Butter	Fr. 12.50
Geräucherter Fisch-Hors-d'Oeuvresteller mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	Fr. 14.50
Melone mit Rohschinken	Fr. 12.50
Nüsslisalat mit geräucherter Entenbrust an Balsamicosauce	Fr. 12.50
Perlhuhnbrüstchen auf einem knackigen Blattsalat mit Brombeerdressing	Fr. 13.50

Salatkompositionen

Gemischter Saisonsalat	Fr. 8.50
Bunter Blattsalat	Fr. 7.50
Nüsslisalat mit Ei	Fr. 9.50
Tomatensalat mit Mozzarella	Fr. 9.50
Chalegg-Salat Bunter Salat mit Pilzen, Speck und Brotcroûtons	Fr. 11.50

Aus dem Suppentopf (ab 8 Personen)

Kraftbrühe wahlweise - mit Flädli - oder mit Gemüsestreifen - oder mit Eierstich (Royale)	je	Fr. 7.50
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum		Fr. 8.50
Broccolicrèmesuppe mit Pinienkernen		Fr. 8.50
Kresseschaumsuppe		Fr. 8.50
Spargelcrèmesuppe (je nach Saison)		Fr. 8.50
Sellerie-Apfelcrèmesuppe		Fr. 8.50
Karotten-Orangencrèmesuppe		Fr. 8.50
Bündner Gerstensuppe		Fr. 9.50
Bananen-Currysuppe		Fr. 9.50

Warme Vorspeisen (ab 8 Personen)

Tortelloni alla nonna gefüllt mit Spinat und Ricotta	Fr. 12.50
Kartoffelgnocchi mit Tomaten an einer Basilikumschaumsauce	Fr. 13.50
Knuspriges Blätterteig-Pastetchen mit Kalbsmilken und Pilzen	Fr. 14.50
Hausmachernudeln mit geräuchertem Lachs an Dillsauce	Fr. 14.50
Crevetten im Kokosmantel gebraten an Mangosauce und Basmatireis	Fr. 14.50
Zanderfilet an Safransauce mit Wildreis	Fr. 15.50

Hauptgerichte (ab 8 Personen)

Schweinefleisch

Schwedenbraten gefüllt mit Dörripflaumen Saisongemüse (drei verschiedene Gemüse), Kartoffelgratin	Fr. 25.50
Carrébraten an Pilzrahmsauce Saisongemüse, Nudeln	Fr. 26.50
Haxen nach Mailänder Art Saisongemüse, Safranrisotto	Fr. 24.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter Saisongemüse, Kartoffelkroketten	Fr. 27.50
Cordon bleu nach Hausart Saisongemüse, Pommes frites	Fr. 25.50
Zartes Filet an Calvadossauce Saisongemüse, Spätzli	Fr. 31.50

Kalbfleisch

Carrébraten an Cognacsauce Saisongemüse, Herzoginkartoffeln	Fr. 33.50
Kalbssteak an Morchelrahmsauce Saisongemüse, Spätzli	Fr. 37.50
Zartes Filet an Steinpilzrahmsauce Saisongemüse, Williamskartoffeln	Fr. 37.50
Zürcher Geschnetzeltes Saisongemüse, Butterrösti	Fr. 32.50
Schnitzel an Champignonsrahmsauce Saisongemüse, Nudeln	Fr. 29.50
„Saltinbocca romana“ umwickelt mit Rohschinken und Salbei Saisongemüse, Risotto	Fr. 31.50
Gefüllte Kalbsbrust Saisongemüse, Schlosskartoffeln	Fr. 25.50

Kindfleisch

Schmorbraten an Barolosauce
Saisongemüse (drei verschiedene Gemüse), Kartoffelgratin Fr. 26.50

Roastbeef nach englischer Art mit Béarnaise-Sauce
Saisongemüse, Williamskartoffeln

Zartes Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter
Saisongemüse, Pommes frites Fr. 35.50

Lammfleisch und Geflügel

Lammcarré provençale
Grüne Bohnen mit Speck, Schlosskartoffeln Fr. 34.50

Pouletbrüstchen mit Mango gefüllt an Currysauce
Saisongemüse, Trockenreis Fr. 26.50

Rosa gebratene Entenbrust an Orangensauce
Saisongemüse, Jasminreis Fr. 34.50

Spezielles

Les trois Filets „Chalegg“

serviert in zwei Gängen

Kalbs-, Schweins- und Rindsfilet

mit Steinpilz-, Calvadossauce und Kräuterbutter

dazu reichhaltige Gemüsegar nitur

sowie Beilagen nach Ihrer Wahl

Fr. 42.50

Für die Detailbesprechung möchten wir uns genügend Zeit nehmen.

Bitte rufen Sie uns vorgängig an, (Tel. 052 345 11 46)

damit wir einen Termin vereinbaren können.

Beilagen- und Gemüsewünsche nehmen wir gerne entgegen.

Preisänderungen vorbehalten

Unsere Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MWSt.

Dessertträume

Hausgemachte Eistorte in verschiedenen Geschmacksrichtungen	(je Stück)	Fr. 8.50
Nougat Eistorte	(je Stück)	Fr. 6.00
Caramelchöpfli mit Schlagrahm		Fr. 7.00
Cassata mit Maraschino		Fr. 6.00
Gebrannte Crème		Fr. 7.50
Luftiges Schokoladenmousse		Fr. 9.50
Früctemousse je nach Saison		Fr. 9.50
Panna cotta mit frischen Beeren (je nach Saison)		Fr. 9.00
Diverse Parfaits in verschiedenen Variationen		Fr. 10.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm		Fr. 9.50
Früchteteller mit drei verschiedenen Sorbets		Fr. 11.50

Anregungen und Hinweise

DatumZeit:Uhr
Tischform Block / Hufeisen / Einzeltische / oder

Art des Anlasses
Personenzahl Provisorisch: Definitiv:
Die definitive Personenzahl bitte spätestens 24 Std. vor dem Anlass bekannt geben. Abweichungen von mehr als 10 % der definitiven nach unten werden verrechnet!

Anzahl

Apéritiv
.....

Menu
.....
.....
.....
.....

Weine / Getränke zur Vorspeise:
zum Hauptgang.....
Kaffee
Spirituosen
Raucherwaren auf Rechnung jeder bezahlt selber
(Zigarren und Zigaretten werden nur auf besonderen Wunsch abgegeben.)

Blumen/ Dekoration Wir besorgen gerne für Sie die entsprechenden Blumenarrangements

Kosten der Blumen Stk. Gesteck oder Sträuße zu ca. Fr.

Tischkärtchen Wir legen Ihre Tischkärtchen nach Ihrem Plan auf die gedeckten Tische.

Musik JA / NEIN
Verlängerung JA / NEIN bis Uhr (Kosten pro Std. Fr. 100.-)

Veranstalter Name Vorname
..... Strasse PLZ Ort
Telefon Nr. P. G

Zahlungsart bar
..... auf Rechnung an folgende Adresse:

..... Name Vorname
..... Strasse PLZ Ort

Diverses

Ort: Datum: Unterschrift: