$

Lieber Gast

Für das Interesse an unserem Haus danken wir herzlich und freuen uns, Ihnen unsere Menuvorschläge vorzustellen.
Diese zusammengestellten Menus bilden eine bunte Auswahl unseres Angebots. Falls Sie Ihre Lieblingsspeise auf den folgenden Seiten nicht finden, gehen wir gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein (z.B. Allergiker, Vegetarier usw.) Ergänzend zu den vorgeschlagenen Speisen bieten wir ebenfalls saisonale Spezialitäten an.

Unsere Lokalitäten:

Gemütliche Gaststube	*32 Pers.*
Lägernsaal	*30 - 80 Pers.*
Burghornsaal	*26 Pers.*
Klosterkeller, wunderschönes Kellergewölbe ideal für Apero	*ab 15 - 60 Pers.*
Gartenwirtschaft	*35 Pers.*
10 Hotelzimmer	

Bestellung:
Gerne nehmen wir uns Zeit für Sie, um persönlich mit Ihnen das Essen, die Getränke sowie die weiteren Details wie Dekoration, Ablauf usw. zu besprechen.
Wir bitten Sie, uns die Menubestellung spätestens 1 Woche vor Ihrem Anlass mitzuteilen. ***Die Menüvorschläge haben Gültigkeit ab 10 Personen****. Die uns am Vorabend des Anlasses gemeldete Personenzahl ist verbindlich.*

Kinder:
Für die kleinen Gäste bieten wir eine Kinderkarte oder passen das gewählte Menu entsprechend an.

Wein:
Wir legen grossen Wert auf ein breites Weinsortiment. Bei uns im Weinkeller finden Sie Klassiker sowie ausgewählte Tropfen zu einem guten Preis-/Leistungsverhältnis.
Gerne helfen wir Ihnen, den passenden Wein für Ihren Anlass zu finden.

Nachtzuschlag:
Sollte Ihr Anlass länger als bis 24.00Uhr dauern verrechnen wir bis 1.00Uhr Fr.100.--, für jede weitere Stunde Fr. 120.--

Wer nach einem gelungenen Anlass nicht mehr nach Hause fahren möchte, kann gerne in einem unserer ruhigen, gemütlichen Zimmer übernachten.
Pro Zimmer & Nacht:

Einzelzimmer	*Fr. 95. –*
Doppelzimmer	*Fr. 160. –*

inklusive Frühstück und Taxen

***Bezahlung**:*
Die Preise sind pro Person und in Schweizer Franken inkl. MwSt., Preisänderungen vorbehalten.
Wir bitten Sie, die Rechnung bar, mit EC-Direkt, Postcard oder mit einem Einzahlungsschein zu begleichen. Für Bankette akzeptieren wir keine Kreditkarten.

Ruhetag:
Dienstag und Mittwoch ganzer Tag.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Frei - Zimmermann & Team

www.gasthof-engel.ch
E-mail: info@gasthof-engel.ch

Aperitif

Wie wäre es mit einem Apero, um Ihre Gäste auf einen schönen Anlass einzustimmen?
Gerne servieren wir Ihnen diesen z.B. bei schönem Wetter draussen oder in unserem 600-jährigen Klosterkeller.

Kleiner Apero *pro Teller*	*10.--*
Blätterteiggebäck	
Engel Apero *pro Person*	*14.--*
Oliven	
Gemüsedips mit verschiedenen Saucen	
Meatballs	
Crostini	
Frühlingsrollen	
Quiche	
gebrochener Parmesan	
Canapes: *pro Stück*	
Salami,Schinken	*2.--*
Bündnerfleisch, Rohschinken	*3.--*
Lachs, Tatar	*3.50*

Kalte Vorspeisen

Grüner Salat mit Croutons und Kernen	*8.50*
Gemischter Salat	*11.--*
Nüsslisalat mit Ei	*12.--*
Nüsslisalat Jägerart *mit Brotcroutons und Speck*	*14.--*
Rindstatar nach Wunsch gewürzt *mit Toast und Butter*	*18.--*

Suppen

Tagessuppe, nach Saison	*8.--*
Bouillon mit Flädli, Backerbsen oder Gemüsestreifen	*8.--*
Ochsenschwanzsuppe mit ihrer Einlage	*13.--*

Gerne bereiten wir Ihnen ihre Lieblingssuppe zu

Warme Vorspeisen

Fussili mit geschmortem Ochsenschwanz und Rosmarin	*18.--*
Penne mit Cherrytomaten, Mozzarella und Ruccola	*15.--*
Mafaldine mit Riesencrevetten und Zitronengrassauce	*17.--*
Balsamicorisotto mit Taleggio und Radicchio	*15.--*
Kartoffelgnocchi mit Cherrytomatensauce	*14.--*

Fische

Zander auf Lauch - Kartoffelgemüse	*18.--*
Saibling auf Blattspinat und Kartoffelschaum	*18.--*
Wolfsbarsch mit Weissweinschaum und Fenchelgemüse dazu Venerereis	*18.--*

Für Krustentiere oder Muscheln ist eine persönliche Beratung erforderlich, da saisonale Qualitätsschwankungen berücksichtigt werden müssen.

Hauptgänge

Kalb

Kalbsrahmschnitzel mit Champignonrahmsauce *Butternüdeli* *Gemüsegarnitur*	*38.--*
Kalbs Piccata Milanese *Risotto mit Pilzen* *Broccoli*	*36.--*
Piccata mit Schweinefleisch	*29.--*
Kalbsvoressen *Kartoffelstock* *Saisongemüse*	*34.--*
Kalbsgeschnetzelte mit Champignonrahmsauce *Butterrösti oder Reis* *Saisongemüse*	*42.--*
Kalbskronenbraten am Knochen gegart mit Rosmarinjus *Kartoffelgratin oder Eierspätzli* *Saisongemüse* *(kann erst ab 25 Personen zu einer Krone geformt werden)*	*58.--*

Schwein

Cordon-Bleu *Pommes frites* *Saisongemüse*	*33.--*
mit Kalbfleisch	*40.--*
Schweinsfilet am Stück gebraten *mit Morchelrahmsauce* *Butternüdeli* *Saisongemüse*	*40.--*
Schweinscarrebraten mit Rotweinsauce *Kartoffelgratin* *Saisongemüse*	*32.--*

Rind

Rindsfilet Stroganoff *Eierspätzli* *Saisongemüse*	*42.--*
Rindsbraten im Rotwein geschmort *Saisongemüse* *Kartoffelstock*	*34.--*
Châteaubriand *mit Sauce Bearnaise* *Kartoffelkroketten* *Saisongemüse* *in zwei Gängen serviert*	*60. –*
Rindsfilet und Schweinsfilet *Bearnaise, und Calvadossauce* *Kartoffelkroketten und Butternüdeli* *Saisongemüse* *in zwei Gängen serviert*	*56.--*

Vegetarisch

Asiagemüse mit Cocos-Chillisauce *parfümierter Basmasitreis*	*26.--*
Gemüsestroganoff mit Kartoffelstock	*24.--*
Pasta mit Tomaten-Mascarpone Sauce *mit Auberginen Piccata*	*25.--*

Desserts

Gebrannte Creme mit Rahm	*9.--*
Meringues mit Rahm	*8.50*
Meringues mit Vanille und Erdbeer Glace und Rahm	*9.50*
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	*8.50*
oder Kirsch	*9.50*
Zimtparfait mit Zwetschgenkompott	*9.50*
Apfelküchlein mit Vanilleglace	*10.--*
Citronensorbet mit Wodka	*11.50*
Sauerrahmglace mit Früchten	*9.50*
Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser	*11.50*
Hausgemachtes Caramelköpfli	*9.--*
Schokoladenmousse mit Rahm	*12.--*
Dessert-Teller Surprise	*17.--*
Fruchtwähen nach Saison mit Rahm	*6.50*
Dessert-Buffet ab 20 Personen	*17.--*

Je mehr Gäste desto grösser ist die Auswahl