

# Menuvorschlage 2019

## Menu 1

Bouillon mit Einlage  
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art  
Butternudeln  
Gemüse  
Tagesdessert

## Menu 2

Saisonaler Blattsalat mit Hausdressing  
Aargauer Braten (Schwein mit Zwetschgen)  
Kartoffelstock  
Gemüse  
Tagesdessert

## Menu 3

Saisonaler Blattsalat mit Hausdressing  
Pouletgeschnetzeltes an Currysauce  
Trockenreis  
Früchtegarnitur  
Tagesdessert

## Menu 4

Crèmesuppe nach Saison  
Poulet Cordon Bleu (CH)  
Rostigalletten  
Gemüse  
Tagesdessert

## Menu 5

Crèmesuppe nach Saison  
Rindsgeschnetzeltes "Stroganoff"  
Eierspatzli  
Gemüse  
Tagesdessert

## Menu 6

Saisonaler Blattsalat mit Hausdressing  
Rindfleischvogel an brauner Sauce  
Kartoffelstock  
Gemüse  
Tagesdessert

## Menu 7

Saisonaler Blattsalat mit Hausdressing  
Pochierte Lachstranche an Safransauce  
Trockenreis  
Gemüse  
Tagesdessert

## Menu 8 Vegi

Saisonaler Blattsalat mit Hausdressing  
Ravioli gefüllt mit  
Bündner Bergkäse und Birnen  
an einer würzigen Tomatensauce  
Tagesdessert

## Menus sind für Gruppen ab 20 Personen erhältlich! (Einheitsmenu für alle)

Preis des 3 Gang Menu 26.- CHF pro Person (ohne Service), inkl. 7,7 % MWST  
Aufpreis als 4 Gang Menu (Suppe und Salat) 5.- CHF pro Person  
Servicemitarbeiter/in pro Std. à CHF 45.-  
Die Vorspeise oder die Beilage kann auf Wunsch ausgewechselt werden!

Weitere Catering-Angebote finden Sie auch unter  
[www.schiffahrt-hallwilersee.ch](http://www.schiffahrt-hallwilersee.ch) / Restauration