

IHR ANLASS

Sehr geehrte Gäste
Ihr Wohl liegt uns am Herzen.
Gerne bieten wir eine Auswahl an Menus für
Ihren persönlichen Anlass bei uns. Für
individuelle Wünsche oder Bedürfnisse stehen
wir Ihnen gerne zur Seite.
Alle Preise sind inkl. 7,7% MwSt.

Suppen

Klassische Suppen	Fr. 4.50
Rinder- Kraftbrühe mit Einlage (Flädli, Backerbsen, Teigwaren oder Eierstich)	
Gemüsecremesuppen nach Wahl	Fr. 5.50
Minestrone	Fr. 5.50
Saison Suppen	Fr. 5.50
Melonenkaltschale	
Spargelcremesuppe	
Kürbiscremesuppe	
Spezial- Cremesuppen	Fr. 6.50
Riesling- Weisswein Cremesuppe	
Curry- Kokoscremesuppe	
Steinpilzcremesuppe	
Safrancremesuppe	

Kalte Vorspeisen

Bunter frischer Blattsalat	Fr. 5.50
Bunter gemischter Salat mit reichlicher Auswahl aus fünf Sorten Gemüsesalat	Fr. 6.50
Nüsslisalat mit Eiern, Speck und Croutons	Fr. 7.00
Tomaten- Mozzarella Salat mit frischem Basilikum	Fr. 8.00
Kleines Salatbuffet Fünf Gemüsesalate und Drei Blattsalate pro Person	Fr. 9.00
Grosses Salatbuffet Acht Gemüse- und zwei Stärkebeilagen- Salate Fünf Blattsalate pro Person	Fr. 12.50
Melonen- Rohschinkenteller (Saisonabhängig)	Fr. 10.00
Kleine Kalbfleischpastete klassisch serviert mit einem Waldorf Sellerie- Ananassalat und Preiselbeeren	Fr. 12.00
Antipasti Teller gefüllten Pepperballs, grillierten Peperoni, Zucchetti, Oliven, Parmesan und Rohschinken	Fr. 14.00

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen
eine Auswahl an assortierten Apéro- Brötchen.

IHR ANLASS

Zu unseren Hauptgerichten finden Sie am Ende eine Auswahl an passenden Beilagen. Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung oder gehen auf Ihre Wunsch ein. Zu allen Gerichten servieren wir ein buntes marktfrisches Gemüsebouquet.

Hauptgerichte

Kalbfleisch

Kalbsgeschnetzeltes
„Zürcher Art“ Fr. 22.50

Klassisches Wiener Schnitzel
von der Huft Fr. 23.00

Rahm- Kalbschnitzel
von der Huft Fr. 23.50

Kalbsbraten vom Rosenstück
mit Morchel Sauce Fr. 28.00

Rosa gebratenes Kalbsfilet
mit Calvados Sauce Fr. 40.00

Schweinefleisch

Paniertes Schweinsschnitzel
von der Huft Fr. 15.00

Schweinsgeschnetzeltes
an Weisswein- Rahmsauce Fr. 14.50

Gefüllter Aargauer Braten
mit Dörripflaumen Fr. 16.50

Tessiner Braten
vom Schweinehals Fr. 16.50

Schweinssteak vom Nierstück
mit Kräuterbutter Fr. 16.00

Schweinsfilet im Rohschinkenmantel
mit Cognacrahmsauce Fr. 25.00

Schweinsfilet
mit Steinpilzsauce Fr. 26.50

Rindfleisch

Rindsgeschnetzeltes
„Stroganoff“ Fr. 33.50

Rindsfiletmedaillon
an Portweinsauce Fr. 35.50

Geflügel

Poulet Geschnetzeltes
an Currysauce Fr. 16.00

Saftiges Poulet Brüstchen
gefüllt mit Cantadou Fr. 16.00

Frischer Fisch

Frisches Forellenfilet
mit Mandelbutte Fr. 16.50

Egliknusperli
mit Tartaresauce Fr. 17.50

Frisches Lachsfilet
mit Weisswein- Rahmsauce Fr. 18.00

Spaghetti Plausch

Spaghetti Plausch mit drei Saucen
ab 10 Personen Fr. 19.00
Pesto-, Carbonara-, Bolognese-,
Tomaten-, oder Lachs- Dillsauce

Beilagen

Butternudeln je Fr. 3.00

Trockenreis

Bratkartoffeln

Salzkartoffeln

Kroketten

Pommes Frites

Diverse Risotto je Fr. 4.00

Kartoffelstock

Kartoffelgratin

Butterspätzli

Mais- Polenta

Mais Schnitten

Gratinierte Griess- Gnocchi

IHR ANLASS

Dessert und Süßspeisen

Cremen

Vanillecreme, Schokoladencreme
Süssmostcreme, Gebrannte Creme Fr. 5.50

Gebäck

Brownie, Streusel- Fruchtkuchen,
Rüebli-Cake Fr. 5.50

Flans

Caramelköppli, Bayerische Creme
Griessköppli, Panna Cotta Fr. 6.50

Mousse

Schokoladenmousse, Beerenmousse
Fruchtmousse Fr. 6.50

Glace zwei Kugeln

Zwetschgensorbet, Vanille,
Schokolade, Mocca, Erdbeer Fr. 6.50

Saisondessert

Vermicelle, Fruchtsalat,
Erdbeer- und Himbeertöfli Fr. 6.50

Alle unsere Desserts werden mit Liebe und Leidenschaft aus garniert.

Raumreservation

Das Alters- und Pflegeheim Im Brühl verfügt über eine sehr gute Infrastruktur für Ihre Versammlung, Sitzung oder Kursangebot.

- Konferenzraum inkl. Equipment
Flipchart, Beamer und Grossbildschirm
- Internet
- Mineralwasser im Raum
- Früchtekorb
- Zusätzliche Verpflegungsmöglichkeiten
- Technischer Support
- Mit Rednerpult Sitzmöglichkeiten bis zu 40 Personen.

Tagespauschale Fr. 250.00

08:00 Uhr – 17:00 Uhr

Vormittag Fr. 150.00

08:00 Uhr – 12:00 Uhr

Nachmittag Fr. 150.00

13:00 Uhr – 17:00 Uhr

Abend Fr. 300.00

19:00 Uhr – 23:00 Uhr

Gerne nehmen wir die Herausforderungen an und offerieren Ihnen ein persönlich auf Sie abgestimmtes Angebot.

Zapfengeld

Gerne dürfen Sie Ihren eigenen favorisierten Wein mitbringen.

Für unsere Dienstleitungen und einen gepflegten Weinservice verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 15.- pro Flasche.

Verbindlichkeit

Die genaue Personenanzahl kann bis 48 Stunden vor Anlass noch geändert werden. Spätere Abmeldungen müssen wir leider verrechnen.

Bewohnerpreise

Bewohnern und Angehörigen wird auf die bestehenden Preise ein Rabatt von 10% gewährt.
