



IHR DORF- UND SPEISERESTAURANT
MIT KEGELBAHNEN

8722 KALTBRUNN 055 283 13 06

www.speer-kaltbrunn.ch

info@speer-kaltbrunn.ch

Unsere Menuvorschlage



PREISE INCL. MWST PREISANDERUNGEN VORBEHALTEN

RÄUMLICHKEITEN	<p>SAAL UNTERTEILBAR BIS 100 PLÄTZE</p> <p>RESTAURANT BIS CA. 50 PLÄTZE</p> <p>KEGELBAHN BIS CA. 25 PLÄTZE</p> <p>BEI HOCHZEITEN MIT MUSIK UND TANZ AB CA. 80 PERS. GESCHLOSSENE GESELLSCHAFT</p>
BESTUHLUNG	JE NACH PERSONEN: U-FORM, T-FORM, E-FORM, BLOCK, EINZELTISCHE ODER ANDERE
DEKORATION	<p>KERZEN UND MENUKARTEN GRATIS</p> <p>BLUMEN NACH ABSPRACHE</p>
TISCHWÄSCHE	beige und weiss
VERLÄNGERUNG	PAUSCHAL FR. 200.--
MENU	KÖNNEN NACH IHREN WÜNSCHEN ABGEÄNDERT WERDEN
KINDER	UNTER 8 JAHREN 50% DES MENUPREISES ODER WIR STELLEN GERNE AUCH EIN EIGENES, KLEINES MENU ZUSAMMEN
MITGEBRACHTES	FÜR HOCHZEITSTORTEN, KUCHEN ODER ANDERE DESSERTS VERRECHNEN WIR PRO PERSON FR. 2.50

Mit unseren Vorschlägen geben wir Ihnen einige Ideen und einen Einblick in unser Angebot. Selbstverständlich kann die vorliegende Auswahl nach Ihren Bedürfnissen und Vorlieben angepasst werden. Für eine individuelle Beratung stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

APERITIV ODER ZVIERI

Apéro I

- Sandwich am Meter gefüllt mit Schinken, Fleischkäse, Salami, Thon Cantadou, Käse oder Ei
 - Gemüestick mit Dips
 - Salzgebäck
- Fr. 15.00/Person

Apéro II

- Chäschuechli, Schinkengipfeli
 - Eingeklemmte mit Käse, Mostbröckli, Schinken, Fleischkäse und Rohschinken
 - Tartarbrötli
- Fr. 17.00/Person

Apéro III

- Div. Frühlingsrollen mit ChiliSauce
 - Gemüestick mit Currydip
 - Hackfleischbällchen
 - Jakobsmuscheln mit Fruchtcocktail
- Fr. 25.00/Person

Apéro nach eigener Wahl

- | | |
|----------------------------|-----------------|
| Knoblauch Brot | Fr. 3.50/Person |
| Chäschuechli | Fr. 5.00/Person |
| Schinkengipfeli | Fr. 6.00/Person |
| Blätterteiggebäck | Fr. 6.50/Person |
| Frühlingsrollen | Fr. 7.00/Person |
| Salzgebäck | Fr. 2.00/Person |
| Gemüestick mit Dip | Fr. 6.50/Person |
| FRÜCHTEBOWLE (NACH SAISON) | Fr. 6.50/Person |

KALTE VORSPEISEN

MELONE MIT BÜNDNER-ROHSCHINKEN	FR. 12.—
CARPACCIO VOM RIND- ODER HIRSCHFILET	FR. 16.—
CREPE GEFÜLLT MIT LACHSMOUSSE	FR. 14.—
GERÄUCHTES FORELLENFILET MIT MEERRETTICHSCHAUM	FR. 11.—
GERÄUCHTER LACHS MIT MEERRETTICHSCHAUM	FR. 14.50
GEBRATENES FISCHFILET AUF BLATTSALAT	FR. 14.—
GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN AUF BLATTSALAT AN VINAIGRETTE	FR. 19.—
BEEF TARTAR IN VERSCH. VARIATIONEN	FR. 16.—

SALATE

NÜSSLISALAT MIMOSA (SAISON HERBST UND WINTER)	FR. 9.80
GEMISCHTER SALAT JE NACH SAISON	FR. 9.50
SALAT FANTASIA	FR. 15.—
BLATTSALAT MIT SPECKSTREIFEN UND BROTCROUTONS	FR. 11.—
BLATTSALAT MIT KALTBRUNNER MOSTBRÖCKLI UND BROTCROUTONS	FR. 12.—

WARME VORSPEISEN

GEBRATENES ENTENBRÜSTLI AUF ORANGENCOULIS MIT WILDREIS	FR. 14.50
EGLIFILET GEBACKEN MIT SC. TARTAR UND SALZKARTOFFELN	FR. 15.--
GEBRATENES LACHSFILET AUF GEMÜSE AN LEICHTER PERNODSAUCE	FR. 16.--

SUPPEN

BOUILLONS

MIT EI, FLÄDLI, BACKERBSEN, GEMÜSEJULIENNE, KÄSECROUTONS, EIERSTICH,
EINLAUF

GEMÜSECREME

SPARGELCREME, ,TOMATENCREME, LAUCH-CREME, ,BROCCOLICREME,
BRENNESSELSCHAUMSUPPE, BASILIKUMSCHAUMSUPPE , SAFRANCREME
PFÄLZER-RUEBLI-SUPPE MIT KÜRBISKERNÖL, ORANGEN-RUEBLI mit
ZIMTCROUTONS,CURRYSCHAUMSUPPE, INGWERCREMESUPPE MIT
GERÖSTETEN PINIENKERNEN

HAUPTSPEISEN

serviert mit Suppe, gemischtem Blattsalat und Nachservice

RAHMSCHNITZEL

TEIGWAREN ,POMMES FRITES UND GEMÜSEBOUQUET

VOM SCHWEIN

Fr. 45.00

Teller Fr. 38.00

VOM KALB

Fr. 55.00

GLASIRTER KALBSSCHULTER-UND SCHWEINSBRATEN

CROQUETTES UND GEMÜSEBOUQUET

Fr. 44.00

SAFTIGER SCHWEINSHALSBRATEN MIT KRÄUTER-SENFSAUCE

KARTOFFELSTOCK UND GEMÜSEBOUQUET

Fr. 38.00

Teller Fr. 30.00

SCHWEINSNIERSTÜCKBRATEN IM OFEN GEBRATEN

MIT FRISCHEN PILZEN, BUTTERNÜDELI UND GEMÜSE VOM MARKT Fr. 46.00

KRÄFTIGER RINDSSCHMORBRATEN AN MERLOTSAUCE

POLENTA UND GEMÜSEBOUQUET

Fr. 44.00

SCHWEINSFILETMEDAILLON AN KRÄUTERKRUSTE

NUDELN UND GEMÜSEBOUQUET

Fr. 49.00

Teller Fr. 42.00

GEBRATENES POULETBRÜSTLI AN SHERRYSAUCE

KRÄUTERREIS UND GEMÜSEBOUQUET

Fr. 49.00

Teller Fr. 42.00

CORDON BLEU POMMES FRITES UND GEMÜSEBOUQUET VOM SCHWEIN		Fr. 45.00
	TELLER	Fr. 37.00
VOM KALB		Fr. 52.00
SCHWEINSSTEAK AN PILZRAHMSAUCE KARTOFFELGRATIN UND GEMÜSEBOUQUET		Fr. 45.00
	TELLER	Fr. 37.00
PICATTA MILANESE SAFRANREIS UND GEMÜSEBOUQUET	VOM SCHWEIN	Fr. 45.00
	VOM KALB	Fr. 52.00
SCHWEINSFILET „MAISON“ AM STÜCK GEBRATEN KARTOFFELGRATIN UND GEMÜSEBOUQUET		Fr. 49.50
KALBS- UND SCHWEINSFILET POMMES FRITES UND NÜDELI, GEMÜSEBOUQUET		Fr. 67.00
SCHWEINSFILET IM TEIG AUF RAHMSAUCE CROQUETTES UND GEMÜSEBOUQUET		Fr. 46.00
SCHWEINSFILET IM SPINATMANTEL AN MORCHELJUS SPÄTZLI UND GEMÜSEBOUQUET		Fr. 49.50
MIT ZWETSCHGEN GEFÜLLTES SCHWEINSFILET NUSSKARTOFFELN UND GEMÜSEBOUQUET		Fr. 49.50
MIT SCHINKENBRÄT GEFÜLLTES SCHWEINSFILET NÜDELI , WILLIAMSKARTOFFELN UND GEMÜSEBOUQUET		Fr. 68.50

KALBSFILET IM OFEN GEBRATEN AN BALSAMICO-HONIGSAUCE
BUTTERNÜDELI UND SAISONGEMÜSE Fr. 69.50

ZARTES KALBSSTEAK AN MORCHELRAHMSAUCE
BREITE NUDELN UND GEMÜSEBOUQUET Fr. 62.00

KALBSGESCHNETZELTES ZÜRCHER ART
BUTTERRÖSTI UND BOHNENWICKEL Fr. 43.50

CHÂTEAU BRIAND
ZARTES RINDSFILET AN SC. BEARNAISE
WILLIAMSKARTOFFELN UND GEMÜSEBOUQUET Fr. 69.00

LES TROIS FILETS SPEER
AUF 2 TELLERN SERVIERT Fr. 69.00

ALS BEILAGEN WÄHLBAR: POMMES FRITES, CROQUETTES,
HERZOGINKARTOFFELN, MANDELKARTOFFELN, COUNTRY CUTS
SOUFFLEKARTOFFELN, HAUSGEMACHTE WILLIAMSKARTOFFELN,
KARTOFFELGRATIN, SPÄTZLI, REIS, SAFRANREIS, ARQUEREIS, RISOTTO, NÜDELI,
SPAGHETTI

FONDUE SPEER

GEMISCHTER SALAT
FRISCHE RINDS-, KALBS- UND SCHWEINEFLEISCHSCHEIBEN
POULETBRÜSTLI- UND LAMMFILETSCHEIBEN IN BOUILLON
MIT DIVERSEN BEILAGEN UND SAUCEN SERVIERT Fr. 49.50

FONDUE CHINOISE A DISCRETION

GEMISCHTER SALAT
RINDS-, KALBS- UND POULETSCHEIBEN GEFROREN
MIT DIVERSEN BEILAGEN UND SAUCEN Fr. 39.00

Mehrgängige Menus zum Variieren

SCHWEINSFILET SALTIMBOCCA

GEMISCHTER BLATTSALAT
MIT KALTBRUNNER WACHTELEI UND MOSTBRÖCKLI

ORANGEN-RUEBLISUPPE MIT ZIMTCROUTONS

SCHWEINSFILET SALTIMBOCCA
MIT STEINPILZEN AN PORTWEINSAUCE
MIT POLENTA VOM LINTHMAIS ODER EIERSPÄTZLI
GEMÜSE VOM MARKT

DESSERTTELLER

FR. 69.00

SCHWEINSFILET

INGWERCREMESUPPE
MIT GERÖSTETEN PINIENKERNEN

BLATTSALAT AN GEMÜSEVINAIGRETTE
MIT KNUSPRIGEN CHINESISCHEN TEIGTASCHEN

ZARTES SCHWEINSFILET AN SÄMIGER MORCHELRAHMSAUCE MIT
MANDELKARTOFFELN UND EINEM GEMÜSEBOUQUET

DESSERTTELLER

Fr. 75.00

RINDSFILET

IN OLIVENÖL GEBRATENES LACHSFILET
AUF SALATBOUQUET

CURRYSCHAUMSUPPE

GANZES RINDSFILET IM OFEN GEBRATEN
AN ESTRAGON-BUTTER-SAUCE
MANDELKARTOFFELN
GEMÜSEBOUQUET

Ananasboot mit Zitronensorbet

FR. 92.00

KALBSCARRE

MIT RAUHLACHS UND MEERRETTICH
GEFÜLLTE CREPE

CHAMPAGNER-SCHAUMSUPPE

GEBRATENES KALBSNIERSTÜCK
AN SÄMIGER EIERSCHWÄMMLISAUCE
BUTTERNUDELN GEMÜSEBOUQUET

DESSERTELLER „SYMPHONIE“

FR. 87.00

KALBSFILET

RAHMSUPPE VON FRISCHER KRESSE

GEMISCHTER BLATTSALAT

GANZES KALBSFILET AUS DEM OFEN
AN PORTWEINSAUCE
SAFRANNUDELN
GEMÜSEBOUQUET

ANANASPARFAIT AUF HIMBEERCOULIS

FR. 79.00

GEFÜLLTES SCHWEINSFILET

GERÄUCHTES FORELLENFILET
MIT MEERETTICHSCHAUM

BOUILLON MIT GEMÜSESTREIFEN

GEFÜLLTES SCHWEINSFILET
AUF MORCHELRAHMSAUCE
BERNY-KARTOFFELN
GEMÜSEBOUQUET

ABSINTH-PARFAIT
MIT BEEREN GARNIERT

FR. 75.00

RINDSFILET

LAUWARME REHRÜCKENSTREIFEN
AN HIMBEERESSIG
AUF BLATTSALAT ANGERICHTET

QUITTENSCHAUMSUPPE MIT FRISCHEM INGWER

PFÄLZER-RUEBLISCHAUMSUPPE MIT KÜRBISKERNÖL

GEBRATENE ENTENBRUST AN ORANGENSAUCE
MIT EXOTIC-REIS

SORBET

CHÂTEAU-BRIAND MIT SC. BEARNAISE
MIT MANDELCROQUETTES
UND EINEM GEMÜSEBOUQUET

KOKOSPARFAIT
MIT ANANAS UND MANGO

FR. 98.00

Rindsfilet

Veltliner Bresaola Carpaccio

Haselnussuppe mit Haselnuss-Oel

Pochiertes Pangasiusfischfilet auf
Apfelsauerkraut

Zartes Rindsfilet mit Steinpilzen dazu
Croquetten und frisches
Marktgemüse

Pernodparfait auf Caramelcoulis

FR. 99.00

Kalbsfiletmedaillon

Carpaccio vom Hirschbröckli oder vom Rind
Mit Parmesan, an einem Kräuteröl

Duo von Erben/Birnensuppe und Kürbissuppe

Zanderfilet auf Noillybrat-Lauchsauce
Mit Süsskartoffelstock

Aprikosensorbet mit seinem Schnaps

Rosa Kalbsfiletmedaillon
Auf Balsamicojus, mit Eierschwämmli
Mit Safranmascarponerisotto
Und Gemüse garnitur

Parfait von Holunder und Honig
Garniert mit Beeren

Fr. 95.00

DESSERT

OLIVIAS SCHWARZWÄLDERTORTE	FR. 7.00
VACHERINGLACE	FR.12.00
FRUCHTSALAT	FR. 7.80
FRUCHTSALAT MIT GLACE	FR. 9.50
DIVERSE PARFAITS NACH SAISON	FR.12.00
DIVERSE MOUSSES	FR. 9.50
CARAMELKÖPFLI	FR. 6.80
BRÄNNTI CREME	FR. 6.80
TIRAMISÙ	FR. 9.00
ZIMT- ODER VANILLEGLACE MIT ROTWEINZWETSCHGEN	FR.11.00
VANILLEGLACE MIT HEISSEN BEEREN	FR. 8.50
SORBETTELLER MIT FRÜCHTEN	FR. 15.00
ANANASBOOT MIT ZITRONENSORBET	FR. 12.00
DESSERTTELLER	FR. 16.00
KLEINES DESSERTBUFFET	FR. 20.00
WEITERE DESSERTS NACH SAISONKARTE	

