



IHR DORF- UND SPEISERESTAURANT
MIT KEGELBAHNEN

8722 KALTBRUNN 055 283 13 06

www.speer-kaltbrunn.ch
info@speer-kaltbrunn.ch

Unsere Menuvorschläge



PREISE INCL. MWST
PREISÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

was sie noch wissen sollten.....

RÄUMLICHKEITEN	SAAL UNTERTEILBAR BIS 100 PLÄTZE RESTAURANT BIS CA. 50 PLÄTZE KEGELBAHN BIS CA. 25 PLÄTZE BEI HOCHZEITEN MIT MUSIK UND TANZ AB CA. 80 PERS. GESCHLOSSENE GESELLSCHAFT
BESTUHLUNG	JE NACH PERSONEN: U-FORM, T-FORM, E- FORM, BLOCK, EINZELTISCHE ODER ANDERE
DEKORATION	KERZEN UND MENUKARTEN GRATIS BLUMEN NACH ABSPRACHE
TISCHWÄSCHE	beige
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

FÜR WEITERE FRAGEN STEHEN WIR IHNEN JEDERZEIT
GERNE ZUR VERFÜGUNG

APERITIV ODER ZVIERI

AMUSE-BOUCHE SALAMI, SCHINKEN, ROASTBEEF, KÄSE FR. 2.--/STK.
CREVETTEN, GERÄUCH.LACHS, BÜNDNERFLEISCH FR.3.50/STK.

KNOBLAUCH-BROT FR. 3.50/STK.
APERIO-CHÄSCHUECHLI FR. 1.50/STK.
SCHINKENGIPFELI FR. 1.50/STK.
POMMES CHIPS,NÜSSLI FR. 1.50/PER.

ROHE GEMÜSESTENGELI (NACH SAISON)
RUEBLI, RADISLI, FENCHEL, SELLERIE ETC.
MIT DIVERSEN SAUCEN-DIPS FR. 6.--/PER.

FRÜCHTEBOWLE (NACH SAISON) FR. 6.50/PER.

KALTE VORSPEISEN

RAUHLACHS-GURKEN-TARTAR AN SENFSCHAUMSAUCE FR. 15.--
RANDENCARPACCIO MIT FRISCHKÄSE AN KRÄUTERVINAIGRETTE FR. 11.--
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.--
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.--

WARMER VORSPEISEN

GEBRATENES ENTENBRÜSTLI AUF ORANGENCOULIS MIT WILDREIS	FR. 14.50
EGLIFILET GEBACKEN MIT SC. TARTAR UND SALZKARTOFFELN	FR. 15.--
KARTOFFELRAVIOLI GEFÜLLT MIT SPINAT AN RAHMSAUCE MIT GETROCKNETEN TOMATEN	FR. 12.--
GEFÜLLTES SEEZUNGENFILET AN DILLRAHMSAUCE MIT PILAW-REIS	FR. 15.--

SUPPEN

BOUILLONS

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

GEMÜSECREME

SPARGELCREME, ,TOMATENCREME, LAUCH-CREME, ,BROCCOLICREME,
BRENNESELSCHAUMSUPPE, BASILIKUMSCHAUMSUPPE

SAFRANCREME

PFÄLZER-RUEBLI-SUPPE MIT KÜRBISKERNÖL

ZITRONENGRASSUPPE MIT CURRY UND LACHSSTREIFEN

ORANGEN-RUEBLISUPPE MIT ZIMTCROUTONS

CURRYSCHAUMSUPPE

INGWERCREMESUPPE MIT GERÖSTETEN PINIENKERNEN

HAUPTSPEISEN

ALLE MENUS INCLUSIVE SUPPE UND GRÜNEM BLATTSALAT UND NACHSERVICE

RAHMSCHNITZEL

TEIGWAREN ,POMMES FRITES UND GEMÜSEBOUQUET
VOM SCHWEIN
VOM KALB

FR. 40.--

FR. 49.--

**GLASIRTER KALBSSCHULTER-UND SCHWEINSBRATEN
CROQUETTES UND GEMÜSEBOUQUET**

FR. 40.--

**SAFTIGER SCHWEINSHALSBRATEN MIT KRÄUTER-SENFSAUCE
KARTOFFELSTOCK UND GEMÜSEBOUQUET**

FR. 34.--

**SCHWEINSNIERSTÜCKBRATEN IM OFEN GEBRATEN
MIT FRISCHEN PILZEN, BUTTERNÜDELI UND GEMÜSE VOM MARKT**

FR. 41.--

**KRÄFTIGER RINDSSCHMORBRATEN AN MERLOTSAUCE
POLENTA UND GEMÜSEBOUQUET**

FR. 40.--

**SCHWEINSFILETMEDAILLON AN KRÄUTERKRUSTE
NUDELN UND GEMÜSEBOUQUET**

FR. 47.--

**GEBRATENES POULETBRÜSTLI AN SHERRYSAUCE
KRÄUTERREIS UND GEMÜSEBOUQUET**

FR. 38.--

CORDON BLEU

POMMES FRITES UND GEMÜSEBOUQUET

SCHWEIN

FR. 40.--

KALB

FR. 49.--

**SCHWEINSSTEAK AN PILZRAHMSAUCE
KARTOFFELGRATIN UND GEMÜSEBOUQUET**

FR. 40.--

PICATTA MILANESE

SAFRANREIS UND GEMÜSEBOUQUET

SCHWEIN

FR. 40.--

KALB

FR. 49.--

**SCHWEINSFILET „MAISON“ AM STÜCK GEBRATEN
KARTOFFELGRATIN UND GEMÜSEBOUQUET**

FR. 48.--

KALBS- UND SCHWEINSFILET

POMMES FRITES UND NÜDELI, GEMÜSEBOUQUET

FR. 61.--

**SCHWEINSFILET IM TEIG AUF RAHMSAUCE
CROQUETTES UND GEMÜSEBOUQUET**

FR. 44.--

**SCHWEINSFILET IM SPINATMANTEL AN MORCHELJUS
SPÄTZLI UND GEMÜSEBOUQUET** FR. 48.50

**MIT ZWETSCHGEN GEFÜLLTES SCHWEINSFILET
NUSSKARTOFFELN UND GEMÜSEBOUQUET** FR. 48.50

**MIT SCHINKENBRÄT GEFÜLLTES SCHWEINSFILET
CROQUETTES UND GEMÜSEGARNITUR** FR. 48.50

**KALBSNIERSTÜCK IM OFEN GEBRATEN
NÜDELI , WILLIAMSKARTOFFELN UND GEMÜSEBOUQUET** FR. 59.50

**KALBSFILET IM OFEN GEBRATEN AN BALSAMICO-HONIGSAUCE
BUTTERNÜDELI UND SAISONGEMÜSE** FR. 67.50

**ZARTES KALBSSTEAK AN MORCHELRAHMSAUCE
BREITE NUDELN UND GEMÜSEBOUQUET** FR. 58.--

**KALBSGESCHNETZELTES ZÜRCHER ART
BUTTERRÖSTI UND BOHNENWICKEL** FR. 39.50

**CHÂTEAU BRIAND
ZARTES RINDSFILET AN SC. BEARNAISE ODER SÄMIGER PFEFFERSAUCE
WILLIAMSKARTOFFELN UND GEMÜSEBOUQUET** FR. 65.--

**LES TROIS FILETS SPEER
AUF 2 TELLERN SERVIERT** FR. 67.--

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

BUFFET KALT UND WARM AB 50 PERSONEN

KALT

REHRÜCKEN
FILET WELLINGTON
KALBS- UND SCHWEINSBRATEN
ROASTBEEF
LACHS GANZ UND GERÄUCH.
POULETBRÜSTCHEN
CREVETTENCOCKTAIL
ENTENBRUSTFILET
FORELLENFILET
SALATBUFFET (10 SORTEN)

WARM

CHATEAU BRIAND
(AM STÜCK)
KARTOFFELGRATIN
BLATTSPINAT

FR. 85.--

26 FONDUE SPEER

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

FONDUE CHINOISE A DISCRETION

GEMISCHTER SALAT
RINDS-, KALBS- UND POULETSCHNEIBEN GEFROREN
MIT DIVERSEN BEILAGEN UND SAUCEN FR. 39.--

TELLERGERICHTE AB 10 PERSONEN AUF ANFRAGE

SCHWEINSFILET

INGWERCREMESUPPE
MT GERÖSTETEN PINIENKERNEN

BLATTSALAT AN GEMÜSEVINAIGRETTE
MIT KNUSPRIGEN CHINESISCHEN TEIGTASCHEN

ZARTES SCHWEINSFILET AN SÄMIGER MORCHELRAHMSAUCE
MIT MANDELKARTOFFELN UND EINEM GEMÜSEBOUQUET

DESSERTTELLER

FR. 72.--

RINDSFILET

IN OLIVENÖL GEBRATENES LACHSFILET
AUF SALATBOUQUET

CURRYSCHAUMSUPPE

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

ANANASBOOT MIT ZITRONENSORBET

FR. 89.—

KALBSCARRE

MIT RAUHLACHS UND MEERRETTICH
GEFÜLLTE CREPE

CHAMPAGNER-SCHAUMSUPPE

GEBRATENES KALBSNIERSTÜCK
AN SÄMIGER EIERSCHWÄMMLISAUCE
BUTTERNUEDELN GEMÜSEBOUQUET

DESSERTTELLER „SYMPHONIE“

FR. 84.--

KALBSFILET

RAHMSUPPE VON FRISCHER KRESSE

GEMISCHTER BLATTSALAT

GANZES KALBSFILET AUS DEM OFEN
AN PORTWEINSAUCE
SAFRANNUDELN
GEMÜSEBOUQUET

ANANASPARFAIT AUF HIMBEERCOULIS

FR. 77.--

GEFÜLLTES SCHWEINSFILET

GERÄUCHTES FORELLENFILET
MIT MEERETTICHSCHAUM

BOUILLON MIT GEMÜSESTREIFEN

GEFÜLLTES SCHWEINSFILET
AUF MORCHELRAHMSAUCE
BERNY-KARTOFFELN
GEMÜSEBOUQUET

ABSINTH-PARFAIT
MIT BEEREN GARNIERT

FR. 72.--

RINDSFILET

LAUWARME REHRÜCKENSTREIFEN
AN HIMBEERESSIG
AUF BLATTSALAT ANGERICHTET

QUITTENSCHAUMSUPPE MIT FRISCHEM INGWER

POCHIERTES SEEZUNGENFILET
AUF LAUCHGEMÜSE
SERVIERT MIT WILDEM REIS

RINDSFILET AN MORCHELKRUSTE
AUF PORWEINJUS
WILLIAMSKARTOFFELN
GEMÜSEGARNITUR

DESSERTSYMPHONIE

FR. 95.--

CHÂTEAU BRIAND

RAUHLACHS-GURKEN TARTAR
MIT SENFSCHAUMSAUCE

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. 95.--

Rindsfilet

Veltliner Bresaola Carpaccio

Haselnussuppe mit Haselnuss-Oel

Pochiertes Pangasiusfischfilet
auf Apfelsauerkraut

Zartes Rindsfilet mit Steinpilzen
dazu Croquettes
und frisches Marktgemüse

Pernodparfait auf Caramelcoulis

FR. 95.--

DESSERT

DIVERSE TORTENSTÜCKE	FR. 6.80
VACHERINGLACE	FR.10.--
FRUCHTSALAT	FR. 7.80
FRUCHTSALAT MIT GLACE	FR. 9.50
DIVERSE PARFAITS NACH SAISON	FR.12.--
DIVERSE MOUSSES	FR. 9.50
CARAMELKÖPFLI	FR. 6.80
BRÄNNTI CREME	FR. 6.80
TIRAMISÙ	FR. 9.--
MANDELPARFAIT MIT GLÜHWEIN-FEIGEN	FR. 12.—
GRAPPAPARFAIT MIT PARFUMIERTEN FRÜCHTEN	FR. 12.--
ZIMT- ODER VANILLEGLACE MIT ROTWEINZWETSCHGEN	FR. 11.—
SORBETTELLER	FR. 15.—
ANANASBOOT MIT ZITRONENSORBET	FR. 12.—
DESSERTTELLER	FR. 16.—
KLEINES DESSERTBUFFET	FR. 20.—

WEITERE DESSERTS NACH SAISONKARTE

