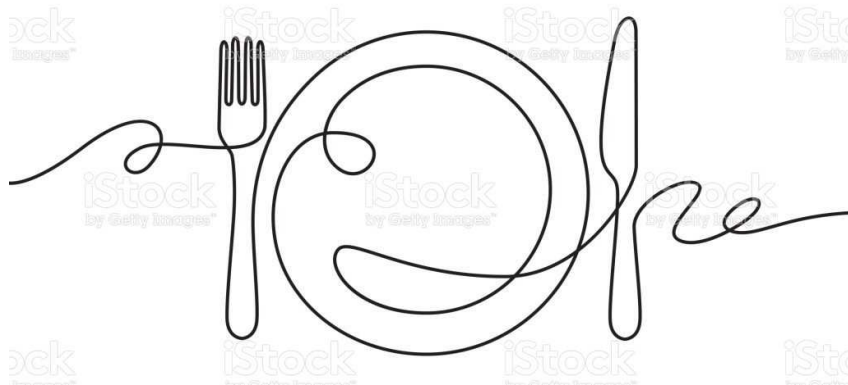




Unsere Menuvorschläge



RESTAURANT • SAAL • KEGELBAHNEN

8722 Kaltbrunn • 055/283 13 06

www.speer-kaltbrunn.ch

info@speer-kaltbrunn.ch

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 ODER 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. 3.50 ● ZAPFENGELD PRO 7.5 DL. FR. 26

**Gerne verwirklichen wir Ihre Wünsche und stellen Ihnen ein eigenes
Menu zusammen**

PREISE INCL. MWST
PREISÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

FINGERFOOD APERO

APÉRO I

- SANDWICH AM METER GEFÜLLT MIT SCHINKEN, FLEISCHKÄSE, SALAMI, THON, CANTADOU, KÄSE ODER EI
 - GEMÜSESTICK MIT DIPS
 - SALZGEBÄCK
- FR. 15.00/PERSON

APÉRO II

- CHÄSCHUECHLI, SCHINKENGIPFELI
 - EINGEKLEMMTE MIT KÄSE, MOSTBRÖCKLI, SCHINKEN, FLEISCHKÄSE UND ROHSCHINKEN
 - TARTAR
- FR. 17.00/PERSON

APÉRO III

- DIV. FRÜHLINGSROLLEN MIT CHILI-SAUCE
 - GEMÜSESTICK MIT CURRYDIP
 - HACKFLEISCHBÄLLCHEN
 - JAKOBSMUSCHELN MIT FRUCHTCKOCKTAIL
 - LACHS- ODER RINDSTARTAR
- FR. 25.00/PERSON

APERONACH EIGENER WAHL

- KNOBLAUCHBROT
 - CHÄSCHUECHLI
 - SCHINKENGIPFELI
 - BLÄTTERTEIGGEBÄCK
 - BRUSCETTA
 - FRÜHLINGSROLLEN
 - SALZGEBÄCK
 - SANDWICH FOCCACIA
 - DIVERSE WRAP (LACHS, GEMÜSE, BÜNDNERFLEISCH)
 - GEMÜSESTICKS MIT DIP
- FR. 3.50/PERSON
FR. 5.00/PERSON
FR. 6.00/PERSON
FR. 6.50/PERSON
FR. 7.00/PERSON
FR. 2.00/PERSON
FR. 6.50/PERSON
FR. 6.50/PERSON

- FRÜCHTEBOWLE (NACH SAISON)
- FR. 6.50/PERSON

HAUPTSPEISEN

INCLUSIVE SUPPE / GEMISCHTER BLATTSALAT
MIT NACHSERVICE

VOM SCHWEIN / KALB / POULET

RAHMSCHNITZEL

TEIGWAREN ,POMMES FRITES UND GEMÜSEBOUQUET

		TELLER
SCHWEIN	FR. 47.—	FR. 40.—
KALB	FR. 58.—	FR. 50.—
POULET	FR. 49.—	FR. 42.—

SCHWEINSFILETMEDAILLON AN KRÄUTERKRUSTE

NUDELN UND GEMÜSEBOUQUET

	FR. 49.—
TELLER	FR. 40.—

GEBRATENES POULETBRÜSTLI AN SHERRYSAUCE

KRÄUTERREIS UND GEMÜSEBOUQUET

	FR. 49.—
TELLER	FR. 42.—

CORDON BLEU

POMMES FRITES UND GEMÜSEBOUQUET

SCHWEIN	FR. 47.—
TELLER	FR. 40.—
KALB	FR. 55.—

SCHWEINSSTEAK AN PILZRAHMSAUCE

KARTOFFELGRATIN UND GEMÜSEBOUQUET

	FR. 47.—
TELLER	FR. 40.—

PICATTA MILANESE

SAFRANREIS UND GEMÜSEBOUQUET

SCHWEIN	FR. 47.—
KALB	FR. 55.—

ZARTES KALBSSTEAK AN MORCHELRAHMSAUCE

BREITE NUDELN UND GEMÜSEBOUQUET

FR. 62.—

KALBSGESCHNETZELTES ZÜRCHER ART

BUTTERRÖSTI UND BOHNENWICKEL

	FR. 47.—
TELLER	FR. 40.—

IM OFEN GEBRATEN

SAFTIGER SCHWEINSHALSBRATEN MIT KRÄUTER-SENFSAUCE
KARTOFFELSTOCK UND GEMÜSEBOUQUET FR. 39.—
TELLER FR. 32.—

SCHWEINSNIERSTÜCKBRATEN IM OFEN GEBRATEN
MIT FRISCHEN PILZEN, BUTTERNÜDELI UND GEMÜSE VOM MARKT FR. 48.—
TELLER FR. 41.—

KRÄFTIGER RINDSSCHMORBRATEN AN MERLOTSAUCE
POLENTA UND GEMÜSEBOUQUET FR. 48.—

FILET VOM SCHWEIN / KALB / RIND

SCHWEINSFILET „MAISON“ AM STÜCK GEBRATEN
KARTOFFELGRATIN UND GEMÜSEBOUQUET FR. 49.50

KALBS- UND SCHWEINSFILET
POMMES FRITES UND NÜDELI, GEMÜSEBOUQUET FR. 65.—

SCHWEINSFILET IM TEIG AUF RAHMSAUCE
CROQUETTES UND GEMÜSEBOUQUET FR. 48.—

SCHWEINSFILET IM SPINATMANTEL AN MORCHELJUS
SPÄTZLI UND GEMÜSEBOUQUET FR. 49.50

MIT ZWETSCHGEN GEFÜLLTES SCHWEINSFILET
NUSSKARTOFFELN UND GEMÜSEBOUQUET FR. 49.50

KALBSNIERSTÜCK IM OFEN GEBRATEN MIT MORCHELRAHMSAUCE
WILLIAMSKARTOFFELN UND GEMÜSEBOUQUET FR. 64.50

KALBSFILET IM OFEN GEBRATEN AN BALSAMICO-HONIGSAUCE
BUTTERNÜDELI UND SAISONGEMÜSE FR. 69.—

CHÂTEAU BRIAND
ZARTES RINDSFILET AN SC. BEARNAISE
WILLIAMSKARTOFFELN UND GEMÜSEBOUQUET FR. 72.—

LES TROIS FILETS SPEER
ZARTE FILET VOM SCHWEIN / KALB / RIND
AUF 2 TELLERN SERVIERT MIT BEILAGEN NACH WAHL FR. 75.—

ALS BEILAGEN WÄHLBAR:

POMMES FRITES, CROQUETTES, RÖSTICROQUETTES
HERZOGINKARTOFFELN, MANDELKARTOFFELN, COUNTRY CUTS
SOUFFLEKARTOFFELN, WILLIAMSKARTOFFELN,
BRATKARTOFFEL, GRATIN, SPÄTZLI, REIS, SAFRANREIS, RISOTTO, NÜDELI,
SPAGHETTI

FONDUE SPEER

GEMISCHTER SALAT
FRISCHE RINDS-, KALBS- UND SCHWEINEFLEISCHSCHEIBEN
POULETBRÜSTLI- UND LAMMFILETSCHEIBEN IN BOUILLON
MIT DIVERSEN BEILAGEN UND SAUCEN SERVIERT FR. 50.—

FONDUE CHINOISE A DISCRETION

GEMISCHTER SALAT
RINDS-, KALBS- UND POULETSCHEIBEN GEFROREN
MIT DIVERSEN BEILAGEN UND SAUCEN FR. 40.—

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. 74.—

SCHWEINSFILET

INGWERCREMESUPPE
MT GERÖSTETEN PINIENKERNEN

BLATTSALAT AN GEMÜSEVINAIGRETTE
MIT KNUSPRIGEN CHINESISCHEN TEIGTASCHEN

ZARTES SCHWEINSFILET AN SÄMIGER MORCHELRAHMSAUCE
MIT MANDELKARTOFFELN UND EINEM GEMÜSEBOUQUET

DESSERTTELLER

FR. 80.—

RINDSFILET

IN OLIVENÖL GEBRATENES LACHSFILET
AUF SALATBOUQUET

CURRYSCHAUMSUPPE

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

ANANASBOOT MIT ZITRONENSORBET

FR. 97.—

KALBSCARRE

MIT RAUHLACHS UND MEERRETTICH
GEFÜLLTE CREPE

CHAMPAGNER-SCHAUMSUPPE

GEBRATENES KALBSNIERSTÜCK
AN SÄMIGER EIERSCHWÄMMLISAUCE
BUTTERNUDELN GEMÜSEBOUQUET

DESSERTTELLER „SYMPHONIE“

FR. 97.—

KALBSFILET

RAHMSUPPE VON FRISCHER KRESSE

GEMISCHTER BLATTSALAT

GANZES KALBSFILET AUS DEM OFEN
AN PORTWEINSAUCE
SAFRANNUDELN
GEMÜSEBOUQUET

ANANASPARFAIT AUF HIMBEERCOULIS

FR. 89.—

GEFÜLLTES SCHWEINSFILET

GERÄUCHTES FORELLENFILET
MIT MEERRETTICHSCHAUM

BOUILLON MIT GEMÜSESTREIFEN

GEFÜLLTES SCHWEINSFILET
AUF MORCHELRAHMSAUCE
BERNY-KARTOFFELN
GEMÜSEBOUQUET

ABSINTH-PARFAIT
MIT BEEREN GARNIERT

FR. 80.—

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. 110.—

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. 110.—

RINDSFILET

VELTLINER BRESAOLA CARPACCIO

HASELNUSSSUPPE MIT HASELNUSS-OEL

POCHIERTES PANGASIUSFISCHFILET
AUF APFELSAUERKRAUT

ZARTES RINDSFILET MIT STEINPILZEN
DAZU CROQUETTES
UND FRISCHES MARKTGEMÜSE

PERNODPARFAIT AUF CAMELCOULIS

FR. 110.—

KALBSFILETMEDAILLON

CARPACCIO VOM HIRSCHBRÖCKLI ODER VOM RIND
MIT PARMESAN, AN EINEM KRÄUTERÖL

DUO VON ERBSEN/BIRNENSUPPE UND KÜRBISSUPPE

ZANDERFILET AUF NOILLYBRAT-LAUCHSAUCE
MIT SÜSSKARTOFFELSTOCK

APRIKOSENSORBET MIT SEINEM SCHNAPS

ROSA KALBSFILETMEDAILLON
AUF BALSAMICOJUS, EIERSCHWÄMMLI
MIT SAFRANMASCARPONERISOTTO
UND GEMÜSEGARNITUR

PARFAIT VON HOLUNDER UND HONIG
GARNIERT MIT BEEREN

FR. 115.—

DESSERT

DIVERSE TORTENSTÜCKE	FR. 7.00
HAUSGEMACHTE SCHWARZWÄLDERTORTE	FR. 7.50
APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE ODER GLACE	FR. 12.—
FRUCHTSALAT	FR. 8.—
FRUCHTSALAT MIT GLACE	FR. 10.—
DIVERSE PARFAITS NACH SAISON	FR. 13.—
DIVERSE MOUSSES (TOBLERONE, SCHOGLI...)	FR. 10.—
CARAMELKÖPFLI	FR. 7.—
BRÄNNTI CREME	FR. 8.—
TIRAMISÙ	FR. 9.—
ZIMT- ODER VANILLEGLACE MIT ROTWEINZWETSCHGEN	FR. 11.—
VANILLEGLACE MIT HEISSEN BEEREN	FR. 9.50
SORBETTeller MIT FRÜCHTEN	FR. 15.—
ANANASBOOT MIT ZITRONENSORBET	FR. 12.—
DESSERTTeller	FR. 18.—
KLEINES DESSERTBUFFET	FR. 22.—
DESSERTBUFFET	FR. 25.—
FÜR MITGEBRACHTE DESSERT	FR. 3.50 PRO P.

WEITERE DESSERTS NACH SAISONKARTE