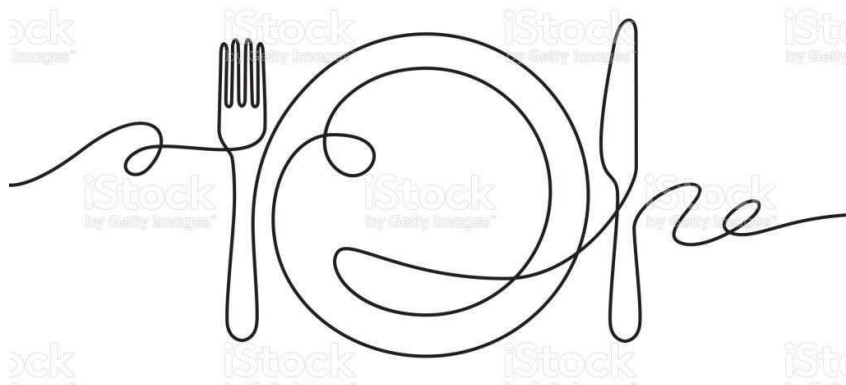




Unsere Menuvorschläge



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

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 CANAPÉS
- FR. 17.00/PERSON

APÉRO III

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

APERRO NACH EIGENER WAHL

- KNOBLAUCHBROT
 - CHÄSCHUECHLI
 - SCHINKENGIPFELI
 - BLÄTTERTEIGGEBÄCK BRUSCETTA
 - FRÜHLINGSROLLEN
 - SALZGEBÄCK
 - SANDWICH FOCCACIA
 - DIVERSE WRAP (LACHS, GEMÜSE, BÜNDNERFLEISCH)
 - GEMÜSESTICKS MIT DIP
 - FRÜCHTEBOWLE (NACH SAISON)
- 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
FR. 6.50/PERSON

HAUPTSPEISEN

INCLUSIVE SUPPE / GEMISCHTER BLATTSALAT MIT
NACHSERVICE

VOM SCHWEIN / KALB / POULET

RAHMSCHNITZEL

TEIGWAREN ,POMMES FRITES UND GEMÜSEBOUQUET

SCHWEIN	FR. 47.—	TELLER	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 GEMÜSEBOUET		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
MIT 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

HASELNUSSUPPE 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, EIER-SCHWÄMMLI

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, SCHOGGI...)	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