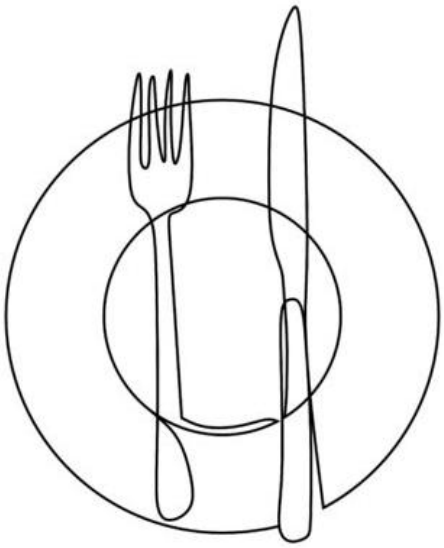
SPEER

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. 60 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 canapés Fr. 17.00/Person

Apéro III

-Div. Frühlingsrollen mit Chili-Sauce
-Gemüsestick mit Currydip
-Hackfleischbällchen
-Jakobsmuscheln mit Fruchtcocktail
-Lachs- oder Rindstartar canapés Fr. 25.00/Person

Apero nach eigener Wahl

Knoblauchbrot	Fr. 3.50/Person
Chäschuechli	Fr. 5.00/Person
Schinkengipfeli	Fr. 6.00/Person
Blätterteiggebäck Bruscetta	Fr. 6.50/Person
Frühlingsrollen	Fr. 7.00/Person
Salzgebäck	Fr. 2.00/Person
Sandwich Foccacia	
diverse Wrap (Lachs, Gemüse, Bündnerfleisch)	Fr. 6.50/Person
Gemüsesticks mit Dip	Fr. 6.50/Person
FRÜCHTEBOWLE (NACH SAISON)	Fr. 6.50/Person

K A L T E V O R S P E I S E N

MELONE MIT BÜNDNER-ROHSCHINKEN	FR. 14.—
CARPACCIO VOM RIND- ODER HIRSCHFILET	FR. 16.—
BURATTA MIR GESCHMORTEN BALSAMICOTOMATEN	FR. 13.—
CREPE GEFÜLLT MIT LACHSMOUSSE	FR. 14.—
GERÄUCHTES FORELLENFILET MIT MEERRETTICHSCHAUM	FR. 11.—
GERÄUCHTER LACHS MIT MEERRETTICHSCHAUM	FR. 16.—
BEEF ODER LACHSTARTAR IN VERSCH. VARIATIONEN	FR. 18.—

S A L A T E

NÜSSLISALAT MIT EI UND CROUTONS	FR. 12.—
-UND SPECKSTREIFEN	FR. 14.50
GEMISCHTER SALAT	FR. 10.50
GEMISCHTER BLATTSALAT	FR. 8.50
BLATTSALAT MIT SPECKSTREIFEN UND BROTCROUTONS	FR. 12.—
GEBRATENES FISCHFILET AUF BLATTSALAT	FR. 14.—
GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN AUF BLATTSALAT AN VINAIGRETTE	FR. 19.—
SALATKÖRBLI MIT GEBRATENEM ODER GERÄUCHTEM LACHS	FR. 18.—

W A R M E V O R S P E I S E N

CREVETTEN DANIELE AN CURRYSAUCE / REIS	FR. 18.—
PIKANTE CREVETTEN HEINZ	FR. 18.—
EGLIFILET GEBACKEN MIT SC. TARTAR / SALZKARTOFFELN	FR. 15.—
GEBRATENES LACHSFILET AUF GEMÜSE / PERNODSAUCE	FR. 16.—

S U P P E N

BOUILLONS

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

DIVERSE CREMESUPPEN

MIT GEMÜSE / SÜSSKARTOFFEL-MANGO / BASILKUMSCHAUM /
CURRYSCHAUM / INGWERCREMESUPPE MIT GERÖSTETEN PINIENKERNEN /
TOMATENCREME / PFÄLZER-RUEBLI-SUPPE MIT KÜRBISKERNÖL /
RUEBLI MANGO KOKOS / ORANGEN-RUEBLISUPPE MIT ZIMTCROUTONS/
WEISSWEINSUPPE MIT GEMÜSEPERLEN UND WEITERE SAISON SUPPEN

HAUPTSPEISEN

INCLUSIVE SUPPE / GEMISCHTER BLATTSALAT
MIT NACHSERVICE

VOM SCHWEIN / KALB / POULET

RAHMSCHNITZEL			
TEIGWAREN ,POMMES FRITES UND GEMÜSEBOUQUET			TELLER
	SCHWEIN	FR. 49	FR. 42
	KALB	FR. 58	FR. 50
	POULET	FR. 49	FR. 42
SCHWEINSFILETMEDAILLON AN KRÄUTERKRUSTE			
NUDELN UND GEMÜSEBOUQUET			FR. 49
		TELLER	FR. 44
GEBRATENES POULETBRÜSTLI AN SHERRYSAUCE			
KRÄUTERREIS UND GEMÜSEBOUQUET			FR. 49
		TELLER	FR. 42
CORDON BLEU			
POMMES FRITES UND GEMÜSEBOUQUET		SCHWEIN	FR. 49
		TELLER	FR. 42
		KALB	FR. 57
SCHWEINSSTEAK AN PILZRAHMSAUCE			
KARTOFFELGRATIN UND GEMÜSEBOUQUET			FR. 49
		TELLER	FR. 42
PICATTA MILANESE			
SAFRANREIS UND GEMÜSEBOUQUET		SCHWEIN	FR. 49
		KALB	FR. 57
ZARTES KALBSSTEAK AN MORCHELRAHMSAUCE			
BREITE NUDELN UND GEMÜSEBOUQUET			FR. 65
KALBSGESCHNETZELTES ZÜRCHER ART			
BUTTERRÖSTI UND BOHNENWICKEL			FR. 49
		TELLER	FR. 42

IM OFEN GEBRATEN

SAFTIGER SCHWEINSHALSBRATEN MIT KRÄUTER-SENFSAUCE
KARTOFFELSTOCK UND GEMÜSEBOUQUET FR. 45
TELLER FR. 37

SCHWEINSNIERSTÜCKBRATEN IM OFEN GEBRATEN
MIT FRISCHEN PILZEN, BUTTERNÜDELI UND GEMÜSE VOM MARKT FR. 49
TELLER FR. 44

KRÄFTIGER RINDSSCHMORBRATEN AN MERLOTSAUCE
POLENTA UND GEMÜSEBOUET FR. 48

FILET VOM SCHWEIN / KALB / RIND

SCHWEINSFILET „MAISON“ AM STÜCK GEBRATEN
KARTOFFELGRATIN UND GEMÜSEBOUQUET FR. 52

KALBS- UND SCHWEINSFILET
POMMES FRITES UND NÜDELI, GEMÜSEBOUQUET FR. 67

SCHWEINSFILET IM TEIG AUF RAHMSAUCE
CROQUETTEN UND GEMÜSEBOUQUET FR. 52

MIT ZWETSCHGEN GEFÜLLTES SCHWEINSFILET
NUSSKARTOFFELN UND GEMÜSEBOUQUET FR. 52

KALBSFILET IM OFEN GEBRATEN AN BALSAMICO-HONIGSAUCE
BUTTERNÜDELI UND SAISONGEMÜSE FR. 73

CHÂTEAU BRIAND
ZARTES RINDSFILET AN SC. BEARNAISE WILLIAMSKARTOFFELN UND GEMÜSEBOUQUET
FR. 77

LES TROIS FILETS SPEER
ZARTE FILET VOM SCHWEIN / KALB / RIND AUF 2 TELLERN SERVIERT MIT BEILAGEN NACH WAHL FR. 85

VEGETARISCH INCLUSIVE SUPPE / GEMISCHTER BLATTSALAT

ZITRONIGES WEISSWEINRISOTTO MIT KÄSE – NUSS – GREMOLATA	FR. 39
GEMÜSETELLER MIT BEILAGE NACH WAHL	FR. 40
GEMÜSE – THAICURRY IM REISRING	FR. 42
CREMIGE LINTHMAISPOLENTA MIT PILZ/ SPINAT / CHERRYTOMATEN	FR. 42
RANDENRISOTTO MIT KNUSPER FETA UND THYMIAN – HONIGJUS	FR. 38
SÜSSKARTOFFEL GEFÜLLT MIT SPINAT/ FETA/ PINIENKERNEN	FR. 41
LIMETTEN- BASILIKUMRISOTTO GETOPPT MIT BURRATA	FR. 45

FÜR ALLE GERICHTE BEILAGEN WÄHLBAR:

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

FONDUE SPEER À DISCRETION

GEMISCHTER SALAT
FRISCHE RINDS-, KALBS- UND SCHWEINEFLEISCHSCHEIBEN
POULETBRÜSTLI- UND LAMMFILETSCHEIBEN IN BOUILLON
MIT DIVERSEN BEILAGEN UND SAUCEN SERVIERT FR. 52

FONDUE CHINOISE A DISCRETION

GEMISCHTER SALAT
RINDS-, KALBS- UND POULETSCHEIBEN GEFROREN
MITDIVERSEN BEILAGEN UND SAUCEN FR. 42

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 RAUCHLACHS 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 MEERETTICHSCHAUM

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

RAUCHLACHS-GURKEN TARTAR
MIT SENFSCHAUMSAUCE

PFÄLZER-RUEBLISCHAUMSUPPE MIT KÜRBISKERNÖL

GEBRATENE ENTENBRUST AN ORANGENSAUCE
MIT EXOTIC-REIS

SORBET

CHÂTEAU-BRIAND MIT SC. BEARNAISE
MIT MANDELCROQUETTEN
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 Croquetten und frisches Marktgemüse

Pernodparfait auf Caramelcoulis

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.—
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