

Speise-Angebote

Apéros

Vorgängig zum Essen servieren wir Ihnen auf Wunsch gerne einen Apéro mit kalten und/oder warmen Köstlichkeiten.

Details entnehmen Sie den separaten Apéro-Vorschlägen.

Salate

Blattsalat saisonal	Fr. 7.00
Kleiner bunt gemischter Salat	Fr. 9.00
Blattsalat mit Ruccola Parmesanmöckli, Lachsstreifen oder sautierten Pilzen	Fr. 12.50
Dreifarbiger Linsensalat mit gebratenen Riesencrevetten	Fr. 13.50

Suppen

Saisonale Gemüse-Crèmesuppe	Fr. 5.50
Kraftbrühe mit Einlage	Fr. 7.50
Curry-Crèmesuppe mit Mais oder Kürbis dekoriert mit einem Satay- oder Crevettenspiessli	Fr. 9.50
Petersilien-Crèmesuppe mit Croûtons dekoriert mit einem Knusper-Speckspiessli	Fr. 9.50

Kalte Vorspeisen

Raumlachs-Roulade mit saisonalem Blattsalat an Sesam-Dressing	Fr. 13.50
Rinds-Carpaccio mit Ruccola und Parmesanmöckli	Fr. 16.50
Hauspastete mit Preiselbeerschaum an Himbeer-Dressing	Fr. 14.50

Wir verwenden hauptsächlich regionale/saisonale Produkte.

Die jeweilige Herkunft des Fleisches wird deklariert.

Für Vegetarier/innen ersetzen wir das Fleisch durch natürliche, vollwertige Ersatz-Produkte wie Tofu, Quorn oder Gemüsekomponenten.

Warme Vorspeisen

Knusperkissen mit Pilz- und Gemüsefüllung an SchnittlauchsaUCE	Fr. 13.00
Saisonal gefüllte Teigtaschen an dazu passender Sauce	Fr. 12.50
Schwarze Nudeln mit gebratenen Riesencrevetten an Noilly-Prat-Sauce	Fr. 15.50
Weissweinrisotto mit Poulet-Satayspiessli und getrockneten Tomaten	Fr. 15.00

Hauptgänge

Schwedenbraten an Honig-Senf-Sauce Kartoffelstock und Gemüseallerlei	Fr. 19.50
Gebratene Pouletbrust Florentiner Art (gefüllt mit Spinat und Frischkäse) an Balsamico-Sauce Tomaten- oder Safranrisotto	Fr. 19.50
Rindsgeschnetzeltes an roter Curry-Erdnuss-Sauce Parfümreis und Gemüsebeilage	Fr. 20.50
Schweinssteak an feiner Cognacrahmsauce Spätzli und Gemüseallerlei	Fr. 23.50
Roastbeef an Rotweinsauce Kartoffelgratin und saisonales Gemüsebouquet	Fr. 33.50
Rindsfilet Amerikanische Art mit Jakobsmuscheln, an Hummersauce Kartoffelkroketten und Gemüseallerlei	Fr. 37.00

WOK-Gerichte (ab 20 Personen)

Asiatisches Reis- oder Nudelgericht vegetarisch	Fr. 14.50
mit Poulet, Fisch oder Schweinefleisch	Fr. 18.50
Safran-, Tomaten- oder Rotweinrisotto mit Gemüse und Pilzen vegetarisch	Fr. 16.50
mit Pouletstreifen	Fr. 18.50
Älplermagronen mit Zwiebelschweize und Apfelmus	Fr. 17.50

Grill (im Sommer, ab 30 Personen)

Grilladen und Salatbuffet je nach Auswahl, ab **Fr. 35.00**

Mittagessen einmal anders (ab 15 Personen)

Stehlunch je nach Auswahl und Aufwand, ab **Fr. 19.00**

Desserts

Frischer Fruchtsalat (oder saisonal mit Erdbeeren) **Fr. 7.50**

mit Vanille-Glace und Rahm **Fr. 9.50**

Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm **Fr. 8.50**

Gebrannte Crème **Fr. 8.00**

mit Vanille-Glace **Fr. 9.50**

Willisauerringli-Crème **Fr. 9.50**

Crèmeschnitte, Rüepli- oder Schoggicake **Fr. 5.50**

Menü-Vorschläge (3 Gänge)

Menü 1 **Fr. 33.00**

Gemischter Salat

Hausgemachter Hackbraten an Rahmsauce,
Spätzli und Gemüsebeilage

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace

Menü 2 **Fr. 34.00**

Saisonaler Blattsalat mit Brotcroûtons

Gebratene Pouletbrust an Zitronensauce,
Weissweinsrisotto mit Kräutern

Crema catalana

Menü 3 **Fr. 35.00**

Rindsbouillon mit Einlage

Glasierter Schweinsbraten an Rosmarin-Sauce,
Kartoffelstock und Gemüseallerlei

Willisauerringli-Crème



Menü-Vorschläge (4 Gänge)

Menü 4 Fr. 51.50

Blattsalat mit Kernen und Croûtons
 Tomatencremesuppe mit Mascarpone und Basilikum
 Pouletbrust im Kräutermantel an Balsamicosauce,
 Weissweinsrisotto mit feinem Pesto
 Panna Cotta mit Waldbeeren-Coulis

Menü 5 Fr. 53.50

Blattsalat mit Kürbiskernen und Bündnerfleischroulade
 Tomatenkraftbrühe mit Eierstich
 Kalbsrollbraten an Morchelrahmsauce,
 Kartoffelgratin, Bohnenbündeli und glasierte Rüebl
 Luzerner Lebkuchen mit Nidle

Menü 6 Fr. 55.50

Bündnerfleischroulade mit Saisonsalat und Kürbiskernen
 Curry-Karottensuppe mit Croûtons
 Kalbsgeschnetzeltes „Vigneron“
 an Rahmsauce mit Trauben und Pilzen, Schupfnudeln
 Willisauerringli-Parfait mit Orangen

Menü 7 Fr. 57.50

Rauchlachsteller mit Meerrettichschaum und Baguettino
 Blätterteigkissen mit Gemüse und Pilzen an Schnittlauchsauce
 Geschnetzeltes Rindfleisch an roter Curry-Erdnussauce, Basmatireis
 Exotischer Fruchtsalat mit Limonensorbet

Menü 8 Fr. 59.50

Hauspastete mit Cumberland sauce, Waldorfsalat
 Gemüsebouillon mit Eierstich
 Schweinssteak an Steinpilzsauce, Nudeln, Gemüseallerlei
 Schoggicake mit Rahm und Vanilleglace

Menü 9 Fr. 62.00

Ruccolasalat mit Rohschinkenstreifen, Parmesan und Cherrytomaten
 Gebratene Rouget-Fischfilets auf Linsengemüse und Safransauce
 Entrecôte mit Bernaise- und Balsamicosauce, Kartoffel-Gemüsegratin
 Gebrannte Crème mit Vanilleglace

Gerne stellen wir Ihnen auch ein
 Gourmetmenü zusammen.

**Ihre Wünsche sind unsere
 Herausforderung!**

Unser Küchenchef, Herr René
 Meier, berät Sie gerne.

Alle Preise verstehen sich inkl. Service, Mehrwertsteuer und Infrastruktur.
 August 2016

JUGENDDORF | 6213 Knutwil Bad

T 041 925 78 78 | F 041 925 78 79 | www.jugenddorf.ch | info@jugenddorf.ch