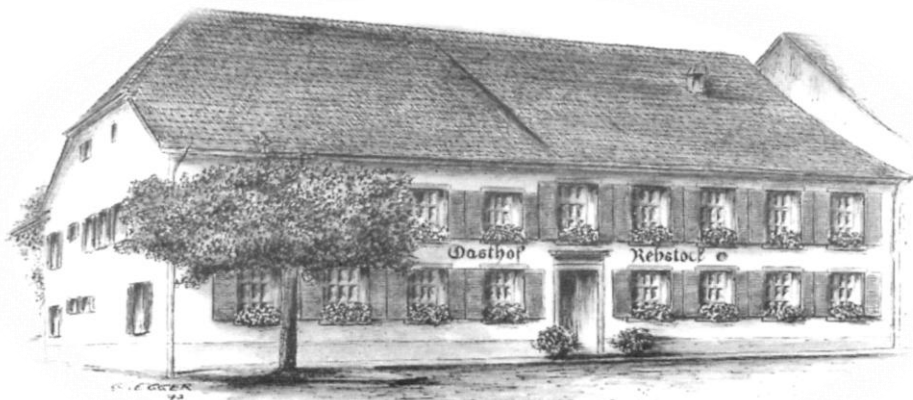




Unsere Menuvorschläge

Liebe Gäste, wir unterbreiten Ihnen hiermit verschiedene Menuvorschläge für jeden Anlass (Geburtstagsfest, Konfirmation, Geschäftsessen etc).

Saal für Hochzeiten bis max. 45 Personen vorhanden.

Die Menus sind nur Vorschläge, wenn Sie möchten können Sie sie auch nach Ihren Wünschen zusammenstellen. Fragen Sie unser Personal wir beraten Sie gerne.

Wir möchten Sie bitten uns das Menu eine Woche vorher bekannt zu geben und die genau Personenzahl spätestens 24 Stunden vorher.

Da wir nur frische und Saisonale Lebensmittel verwenden, kann es möglich sein dass nicht zur jeder Jahreszeit die angegebenen Produkte zur Verfügung stehen.

Alle angegebenen Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Familie Burger Kirchplatz 7 4132 MuttENZ

Internet: www.rebstockmuttENZ.ch e-mail: info@rebstockmuttENZ.ch

Tel/Fax, 061 461 04 60

Montag und Dienstag geschlossen

130.-

Entenleber Terrine

*Erbsencrèmesuppe
mit Rauchlachswürfel*

*Saisonsalat mit
Gebratenen Jakobsmuscheln (Saisonal)*

Zitronensorbet

*Kalbsfiletmedaillon mit Morcheln
an Portweinsauce
mit Gemüsebouquet und Risotto*

Käse und Dessertbuffet

*

129.-

Pastinakencrèmesuppe

*Frisches Fischfilet in Butter gebraten
(je nach Qualität und Fang)*

Sorbet Citron mit Moscato D`Asti

*Rindsfilet Rossini
Gemüsebouquet
Kartoffelgratin*

Kässe und Dessertbuffet

*

125.-

Nüsslisalat mit Ei an French Dressing

Gratinierte Morchelcrèmesuppe

*Kalbsrücken „nach Grossmutter's Art“
Gemüsebouquet
Croquettes
Butternudeln*

*Käsevariation mit Hart und Weichkäse garniert
(vom unserem Lieferant Jumi's)*

Dessert-Variation nach Art des Hauses

*

108.-

Gourmet Salat

Cappucino vom Steinpilz

*Rindsfilet „Chateaubriand“
Sauce Béarnaise und Kräuterbutter
Gemüsebouquet
Croquettes*

*Fondant au Chocolat
mit Vanilleglace*

*

103.-

*Nüsslisalat mit Ei Speck und Crouttons
an French Dressing*

Blumenkohlcrèmesuppe

*Lamm Carré
mit Gemüsebouquet und Kartoffelgratin*

Hausgemachte Eisbombe „Surprise“

*

98.-

*Hausgeräucherter Lachs mit Toast
und Meerrettich – Rahmsauce (Saisonal)*

*Kürbiscrèmesuppe
mit Kürbiskernöl verfeinert (Saisonal)*

*Kalbshuftmedaillon an Morchelrahmsauce
Gemüsebouquet
Butternudeln*

Sorbet Teller garniert

**

*

89.-

Nüsslisalat mit Ei an French Dressing

Erbsencremesuppe mit Rauchlachswürfel

*Schweinsfilet an Calvadossauce
mit Gemüsebouquet und Butternudeln*

Vacherin Glace Maison

*