

## GRUPPENMENUS IM SCHWANEN ALLENLÜFTEN



### LOKALITÄT

Saal Hupfen  
Saal Buechholz  
Gaststube

bis 26 Personen  
bis 18 Personen  
bis 23 Personen

## MENÜAUSWAHL

Pro Gruppe bieten wir zwei Menüs zur Auswahl an – ein vegetarisches und ein Fleischgericht – ergänzt durch 1-2 Beilagen nach Wunsch. So bleibt der Ablauf in der Küche effizient und Ihre Gäste werden zügig und entspannt bedient. Die Menüvorschläge verstehen sich als Inspiration – wir sind flexibel und erfüllen gerne individuelle Wünsche oder stellen ein persönliches Menü zusammen.

### APÉRO

Apéroplättli  
Grissini & Oliven  
Tatarbrötli vom Rind  
Käsekuchen  
Chips & Nüssli  
Gemüsedip inkl. Cocktailsauce

Preise p.P.

CHF 11.00  
CHF 5.50  
CHF 5.50  
CHF 3.50  
CHF 5.50  
CHF 5.50

## VORSPEISEN

### **Kartoffelsuppe**

Croûtons | Belperknolle |  
Schnittlauchöl

CHF 12.00

### **Kleiner Blattsalat**

geröstete Nüsse | Ei | Croutons |  
Dijonsenf-Dressing

CHF 12.00

### **Apfel-Rettichsalat**

Blattsalat | geröstete Nüsse

CHF 11.00

### **Zweierlei Tatar**

Rind | Lachs | geröstetes Brot | Butter

CHF 16.00

## HAUPTGÄNGE

### **Simmentaler Rindsfilet**

Hollandaise | Frühlingsgemüse |  
Kartoffelgratin

CHF 48.00

### **Greyerzer Schweinsfiletmedaillon**

Speck | Grand-Marnier-Dijonsenf-Jus |  
Weisswein-Risotto

CHF 34.00

### **Grosi's Hackbraten**

Frühlingsgemüse |  
Grand-Marnier-Dijonsenf-Jus |  
Kartoffelstock

CHF 34.00

### **Stroganoff**

Peperonie | Champignons |  
Essiggurken | Planted.Filetwürfeli

CHF 31.00

### **Beet Wellington**

Blätterteig | Wirz | Pilze | Haselnuss |  
Apfel-Chutney | Hollandaise  
Weisswein-Risotto

CHF 29.00



## DESSERTS

**Warmes Schoggichüechli** CHF 13.00  
mit Birne-Ingwer-Sorbet | Rahm

**Lavendel-Panna-Cotta** CHF 11.00  
mit Caramel-Honig-Crunch

**Dreierlei Dessertkreation mit** CHF 12.00  
Kugel Glace | Gebäck | Mousse

