



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.

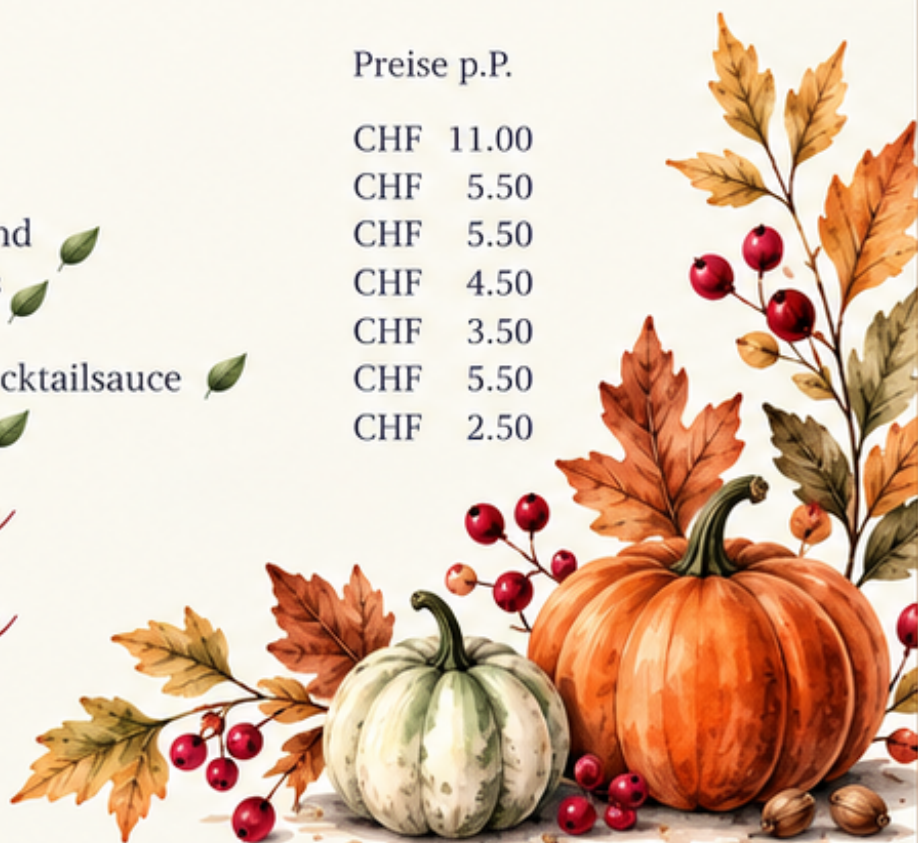
A P É R O

Apéroplättli
Grissini & Oliven
Tatarbrötli vom Rind
Blumenkohl-Wings
Chips & Nüssli
Gemüsedip inkl. Cocktailsauce
Focaccia mit Salz

Preise p.P.

CHF 11.00
CHF 5.50
CHF 5.50
CHF 4.50
CHF 3.50
CHF 5.50
CHF 2.50

*Gemeinsam
genießen*
♥



VORSPESSEN

Kürbiscrèmesuppe

Vanille | Orange | Rahm

CHF 12.00

Nüsslisalat

Speck | Ei | Croûtons |
französisches Dressing oder Birne-Randen-Dressing

CHF 15.00

Rindstatar

geröstetes Brot | Butter | eingelegte Zwiebeln

CHF 16.00

HAUPTGÄNGE

Grosi's Hackbraten

Preiselbeersauce | Herbstgemüse | Kartoffelstock

CHF 34.00

Greyerzer Schweinsfiletmedaillon

Speck | Preiselbeersauce | Herbstgemüse | Weisswein-Risotto

CHF 36.00

Schwanen Schmorbraten vom Rind

Preiselbeersauce | Herbstgemüse | Tagliatelle

CHF 38.00

Rehschnitzel

Quarkspätzli | Rotkraut | Marroni | Rosenkohl |
Preiselbeersauce

CHF 39.00

Züri Gschnätzlets vom Kalb

Champignon-Rahmsauce | Herbstgemüse | Rösti

CHF 46.00

Simmentaler Rindsfilet

am Stück gegart
Kräuterjus | Herbstgemüse | Kartoffelgratin

CHF 48.00

Tagliatelle

Pilze | Rotkraut | Marroni | Rosenkohl |
Preiselbeergel | geröstete Nüsse

CHF 29.00

DESSERTS

Warmes Schoggichüechli

mit Himbeer-Sorbet | Rahm

CHF 13.00

Vermicelles

Meringue | Rahm | Vanilleglace

CHF 11.00

Apfel-Streuselkuchen

mit Vanilleglace | Rahm

CHF 10.00



= vegetarisch

*Saisonale
Genussmomente*
♥

