



Menüvorschläge für Gruppen ab 10 Personen



Geschätzter Guest.

Bitte beachten Sie, dass Sie nur ein einheitliches Menü wählen können.

Menu & Weine

Unsere Menüvorschläge sollen Ihnen helfen, problemlos ein passendes Menü für Ihren Anlass auszuwählen (ab 10 Personen & Tellerservice). Wir haben eine große Auswahl an auserlesenen Weinen. Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl des Menüs und des Weines.

Organisation

Für eine Beratung, weitere Informationen und die Reservation stehen wir Ihnen sehr gerne zur Verfügung. Melden Sie sich vor Ihrem Besuch telefonisch an, damit wir sicher Zeit für Sie finden. Bitte geben Sie uns drei Tage vor Ihrem Anlass, die genaue Personenanzahl bekannt. Wir möchten Sie gerne darauf hinweisen, dass wir Änderung der Personenanzahl nur bis 24h vor dem Anlass berücksichtigen können. Abmeldungen zu einem späteren Zeitpunkt werden zu 100% verrechnet.

Dekoration

Für Ihren Anlass verleiht eine schöne Blumendekoration eine besondere Note. Auf Wunsch können wir die Dekoration für Sie organisieren.

Spezielle Wünsche, welche nicht in unseren Menüvorschlägen vorhanden sind, versuchen wir Ihnen gerne zu erfüllen.

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Patrick Moser und das Unterlachenhof-Team**

Apéro

| | | |
|---|------|-----------|
| Schinkengipfel | Stk. | Fr. 2.50 |
| Blätterteiggebäck | Stk. | Fr. 1.00 |
| Gefüllter Wrap mit Avocado und schottischem Edel-Lachs | Stk. | Fr. 3.00 |
| Parmesan-Rohschinken Preussen | Stk. | Fr. 1.50 |
| Hackfleischbällchen (Rindfleisch) | Stk. | Fr. 2.00 |
| Panierte Champignons | Stk. | Fr. 1.50 |
| Kleine Frühlingsrolle (ca. 5 cm) mit Sweet-Sour Sauce | Stk. | Fr. 2.50 |
| Pouletspiessli mit Nussauce | Stk. | Fr. 3.50 |
| Gemüse-Dip mit feiner Haussauce | p.P. | Fr. 4.50 |
| Black Tiger Crevette frittiert mit Mango Chutney | Stk. | Fr. 3.00 |
| Spiessli mit Tomaten-Mozzarella und Basilikum | Stk. | Fr. 3.50 |
| Spiessli mit Melonen und Rohschinken | Stk. | Fr. 3.50 |
| Lachs Espuma mit marinierten Gin Gurken | Stk. | Fr. 4.50 |
| Saisonales Apéro Plättli | p.P. | Fr. 16.50 |

Apéro riche

Unsere Weck Glas Collection

- Geräuchertes Lachsstück auf Wakame Salat
- Schweizer Rinds Tatare auf gerösteten Butter
- Pumpernickel Geschäumtes Curry
- Zitronengras Süppchen
- Sous vide gegarter Schweinsbauch
- auf Pommery Senf-Kartoffel Mousseline

Preis p.P. 42.-

Der Klassiker

- Dreierlei Canapé Lachs, Tatare und Ei
- Crevetten Cocktail mit Kopfsalat Chiffonade
- Erbsen-Minz Schaumsuppe
- Grissini mit schwarzwälder Rohschinken

Preis p.P. 29.-

Der Abgehobene

- Hausgeräucherte Entenbrust leicht Temperiert mit Balsamico Perlen und Süßkartoffel Espuma
- Kokos-Mango Schaum Suppe mit grillierter Jakobsmuschel
- Tartar vom Kalbsfilet mit schwarzem Trüffel und Thymian Blini
- Thunfisch Carpaccio an Teriaky Vinaigrette und sautierten Meeresspargeln

Preis p.P. 47.-

Vorspeisen

| | |
|--|-----------|
| Hausgeräucherte Entenbrust leicht Temperiert mit Balsamico Perlen und Süßkartoffel Espuma | Fr. 22.50 |
| Gebetzter Lachsrücke mit Gin und Rande auf Couscous und weissem Tomatenschaum | Fr. 21.50 |
| Seeteufel-Lachs Carpaccio begleitet von Fenchel- Orangen Salat | Fr. 21.50 |
| Carpaccio vom Rindsfilet mit Piemonteser-Olivenöl, Knoblauch und Parmesan | Fr. 22.50 |
| Panierte Champignons mit Sauce Tartar | Fr. 15.00 |
| Tartar vom Kalbsfilet mit schwarzem Trüffel | Fr. 24.50 |
| Australischer Meat Pie mit kleinem Salatbouquet und Sauce Cumberland | Fr. 18.50 |
| Saisonale Gemüse Terrine mit Salatbouquet und Vinaigrette | Fr. 16.50 |
| Würziges Tatar vom Rind (mild/scharf/sehr scharf) | Fr. 23.50 |
| Hausgemachte Sepia Tagliarini mit Wachtelei und Trüffel | Fr. 19.50 |
| Hausgemachte Krustentier Ravioli mit Balsamico-Honig und Randenschaum | Fr. 22.50 |

Suppen

| | |
|--|-----------|
| Parmesancreme mit Rohschinken | Fr. 13.00 |
| Geschäumte Curry-Zitronengrassuppe mit Black Tiger Spiess | Fr. 14.00 |
| Weisse Tomaten Kaltschale mit Basilikum Chiffonade | Fr. 13.00 |
| Mais Crème Suppe mit Tiquilla und Tortilla Chip | Fr. 11.50 |
| Gelbe Randen Suppe mit gersöteten Cashew Nüssen | Fr. 11.00 |
| Melonen-Gin Kaltschale | Fr. 11.50 |
| Hausgemachte doppelte Kraftbrühe mit: Brasato Raviolo | Fr. 14.50 |
| Eierstich | Fr. 9.50 |
| Flädli | Fr. 9.50 |
| Portwein/ Cherry | Fr. 11.00 |

Salate zur Vorspeise

| | |
|--|-----------|
| Nüsslisalat mit gebratenen Steinpilzen (Saisonal) | Fr. 15.50 |
| Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Nüssen (Saisonal) | Fr. 13.00 |
| Nüsslisalat mit Ei und gebratenem Speck (Saisonal) | Fr. 14.50 |
| Cesar Salat mit Maispoularden Brust Streifen, Parmesan Speck und Orange | Fr. 17.50 |
| Saisonale Salatbowle | Fr. 13.50 |
| Grüner Blattsalat | Fr. 9.50 |

Fleischgerichte zum Hauptgang

Kalbfleisch

| | |
|---|-----------|
| Kalbsfilet auf Mörchelsauce mit Croquetten und Lattich Roulade | Fr. 55.50 |
| Bäggli und Filet vom Kalb blaue Kartoffeln, Kohlrabi, Thymianschaum | Fr. 54.50 |
| Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcherart mit Butterrösti | Fr. 43.50 |
| Kalb Cordon Bleu mit Schinken, Käse dazu Pommes Frites und Gemüse | Fr. 46.00 |
| Wienerschnitzel mit Pommes Frites und Preiselbeeren | Fr. 44.50 |
| Kalbs Involtini mit Frischkäse, Rucola und Rohschinken auf Randenrisotto und konfettierte Cherry Tomaten | Fr. 45.50 |
| Kalbsschulter Braten an Portweinjus Kartoffel Gratin und Marktgemüse | Fr. 38.50 |

Rindfleisch

| | |
|---|-----------|
| Zartes Rindsfilet am Stück gebraten an Sauce Béarnaise mit Rosmarinbratkartoffeln und Gemüse | Fr. 54.50 |
| Rindsfilet „Wellington“ Pflaumen-Honig Jus dazu Pommes Macaire und Gemüsevariation | Fr. 53.50 |
| Rindsfilet Stroganoff leicht scharf mit Butterrösti | Fr. 47.50 |

Rindsentrècote fein aufgeschnitten auf Sauce Béarnaise mit Fr. 44.00
Pommes Croquetten und Gemüse

„Surre Mocke“ mit Kartoffelstock und Gemüse Fr. 34.50
(muss 10 Tage im Voraus bestellt werden)

Schweinefleisch

Schweins Kotelette Kräuterkruste Merlot Reduktion Fr. 31.50
Mascarpone Risotto und Gemüse

Unser legendärer Hackbraten an Cognacsauce Fr. 30.00
mit Kartoffelstock und Marktgemüse

Sous vide gegarte Schweinshaxen an Dunkelbier Jus Fr. 32.50
Kräuter Kartoffelstock und Speck Bohnen

Sous vidierter Schweinsbauch auf Süßkartoffel Püree Fr. 31.50
und glasiertes Gemüse

Schweinsfilet im Rohschinken Mantel an Rosmarinsauce Fr. 41.50
dazu Safranrisotto und Lattich Roulade

Schweinssteak an Pfeffersauce Fr. 29.50
mit Butternudeln und Gemüse

Schweinsbraten an Pfifferling Sauce Fr. 33.50
mit hausgemachter Kartoffelgratin mit Gemüsestrauß

Schweins Cordon bleu mit Schinken, Käse Fr. 35.50
Pommes Frites und Gemüse

Fischgerichte

Black Tiger mit Junglauch, Peperoncini, Tomaten und hausgemachten Sepia Spaghetti mit Safranschaum Fr. 39.50

Gebratene Eglifilet mit Mandelbutter dazu Salzkartoffeln und Broccoli Fr. 37.50

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Safran Spaghetti mit Morcheln, Wirz, roten Zwiebeln, Tomaten, Kräuter und gehobelte Belper Knolle Fr. 26.50

Gemüsevariation mit Rosmarin Kartoffeln Fr. 27.50

Weißweinrisotto mit Apfel, Baumnüssen und Ziegenfrischkäse Fr. 25.50

Desserts

| | |
|---|-----------|
| Zwetschgensorbet mit Vieille Prune | Fr. 13.00 |
| Frisches Caramelköpfli mit Rahm | Fr. 9.50 |
| Mousse au Chocolat mit Rahm | Fr. 13.50 |
| Honigparfait mit Grand Marnier | Fr. 12.50 |
| Ice Cafe Unterlachenhof mit Kirsch | Fr. 13.00 |
| Coupe Dänemark | Fr. 13.00 |
| Halbflüssiger Schokoladenaufzug mit Vanilleeis | Fr. 14.50 |
| Heiße Waldbeeren mit Vanilleglace | Fr. 12.50 |
| Tiramisu einmal anders | Fr. 14.50 |
| Saisonale Wähe mit Rahm | Fr. 7.50 |
| Schokoladen-Mangoschnitte mit Ahorn Glace und Nuss Crumble | Fr. 15.00 |
| Kleine Weckglas Variation pro Stück | Fr. 6.00 |
| Hausgemachtes Cassis Sorbet mit Prosecco | Fr. 14.00 |
| Hausgemachte Vanilleglace und Brownie mit Eierlikör Espuma | Fr. 15.50 |
| Käsevariation aus Frankreich, Italien und der Schweiz mit Feigensenf und Bündner Birnenbrot | Fr. 17.50 |

Menüvorschläge nach Anlass

Gala Menu

Hausgeräucherte Entenbrust leicht temperiert mit Balsamico Perlen und Süsskartoffel Espuma
* * *

Weisse Tomaten Kaltschale mit Basilikum Chiffonade
* * *

Hausgemachte Sepia Tagliarini mit Wachtelei und Trüffel
* * *

Bäggli und Filet vom Kalb mit blauen Kartoffeln, Kohlrabi und Thymianschaum
* * *

Schockoladen-Mangoschnitte mit Ahorn Glace und Nuss Crumble

Fr. 110.00

Der Bodenständige

Kratbrühe mit Flädli
* * *

Grüner Salat mit Alpkäse
* * *

Schweinssteak an Pfeffersauce mit Butternudeln und Gemüsestrauss
* * *

Caramelköpfli mit Rahm

Fr. 59.00

Der Innerschweizer

Felchenfilet geräuchert mit Stangelsellerie und Salatbouquet
* * *

Sprinz Suppe mit Mostbröckli
* * *

Medaillon vom Innerschweizer Kalb an Pflümli Sauce, begleitet von Ofetori und Marktgemüse
* * *

Seetaler Apfel Tarte Tatin mit Nidle

Fr. 89.00

Der Urchige

Parmesancréme mit Rohschinken
* * *

Nüsslisalat mit Ei und gebratenem Speck
* * *

Grosis Hackbraten an Cognacsauce mit Kartoffelstock und Marktgemüse
* * *

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

Fr. 65.00

Surf & Turf

Rinds Tartare und Seehasen Rogen

* * *

Krustentier Nage mit Venusmuscheln

* * *

Gebeitzter Lachsrücken mit Gin und
Rande auf Couscous und Stangen

Sellerie

* * *

CH Angus Filet trifft Bärenkrebs

Portweinjus und Beurre rouge

Süßkartoffel grillierte Pastinake

* * *

Hausgemachtes Cassis Sorbet mit
Prosecco

Fr. 106.00

Piemonteser Menu

Vitello Tonnato

* * *

Tagliarini mit Trüffel

* * *

Brasato al Barbera Kartoffelstock und
Marktgemüse

* * *

Zabaione mit Amaretti

Fr. 82.00