

Menüvorschläge für Gruppen ab 10 Personen



Geschätzter Gast.

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 Lachsücken 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
Gebeitzter Lachsrücken 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 Morchelsauce mit
Croquetten und Lattich Roulade Fr. 55.50

Bäggli und Filet vom Kalb Fr. 54.50
blaue Kartoffeln, Kohlrabi, Thymianschaum

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcherart Fr. 43.50
mit Butterrösti

Kalb Cordon Bleu mit Schinken, Käse Fr. 46.00
dazu Pommes Frites und Gemüse

Wienerschnitzel Fr. 44.50
mit Pommes Frites und Preiselbeeren

Kalbs Involtini mit Frischkäse, Rucola und Rohschinken Fr. 45.50
auf Randenrisotto und konfierte Cherry Tomaten

Kalbsschulter Braten an Portweinjus Fr. 38.50
Kartoffel Gratin und Marktgemüse

Rindfleisch

Zartes Rindsfilet am Stück gebraten an Sauce Béarnaise Fr. 54.50
mit Rosmarinbratkartoffeln und Gemüse

Rindsfilet „Wellington“ Pflaumen-Honig Jus Fr. 53.50
dazu Pommes Macaire und Gemüsevariation

Rindsfilet Stroganoff leicht scharf Fr. 47.50
mit Butterrösti

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

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

Schweinefleisch

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

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

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

Sous vidierter Schweinsbauch auf Süsskartoffel Püree und glasiertes Gemüse	Fr. 31.50
---	-----------

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

Schweinssteak an Pfeffersauce mit Butternudeln und Gemüse	Fr. 29.50
--	-----------

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

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

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 Caramelköppli 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 Schokoladenauflauf 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

* * *

Schokoladen-Mangoschnitte mit Ahorn
Glace und Nuss Crumble

Fr. 110.00

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 Bodenständige

Kratbrühe mit Flädli

* * *

Grüner Salat mit Alpkäse

* * *

Schweinssteak an Pfeffersauce mit
Butternudeln und Gemüsestrass

* * *

Caramelköppli mit Rahm

Fr. 59.00

Der Urchige

Parmesancrème 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