

# MENUVORSCHLÄGE

FÜR ANLÄSSE AB MINDESTENS 10 PERSONEN,  
DIE DASSELBE ESSEN.

BITTE BEACHTEN SIE, DASS FÜR MINDESTENS 10 PERSONEN  
DASSELBE GERICHT BESTELLT WERDEN MUSS.

FALLS SIE GERNE MEHRERE MENUS ZUR AUSWAHL HABEN UND DIE  
MINDESTZAHL NICHT ERREICHEN, STEHT IHNEN UNSERE  
SPEISEKARTE ZUR AUSWAHL ZUR VERFÜGUNG.

BEACHTEN SIE BITTE ZUDEM, DASS ALLE UNTEN AUFGEFÜHRTEN  
GERICHTE NUR NACH ABSPRACHE PROBEGEGESSEN WERDEN  
KÖNNEN. DIESE GERICHTE WERDEN SPEZIELL FÜR SIE EINGEKauft  
UND AUS DIESEM GRUND HABEN WIR DIE GERICHTE NICHT IM HAUSE.

DIE 2 TAGE VOR DEM ANLASS ANGEGEBENE PERSONENZahl WIRD  
DEFINITIV VERRECHNET.

WIR DANKEN IHNEN GANZ HERZLICH FÜR IHR VERSTÄNDNIS

UND FREUEN UNS HEUTE SCHON DARAUF, SIE UND IHRE GÄSTE  
KULINARISCH VERWÖHNEN ZU DÜRFEN

IHRE FAMILIE THOMA

MENUS ALL INKLUSIV

SIND SIE AN EIN BUDGET GEBUNDEN ODER HABEN SIE KONKRETE VORSTELLUNGEN?

SEHR GERNE KREIEREN WIR FÜR SIE ODER MIT IHNEN IHR WUNSCHPAKET.

WIR BIETEN INDIVIDUELLE À DISCRETION GETRÄNKEPAKETE AN

## VORSPEISEN

### SALATE

KLEINER GRÜNER SALAT

AN HAUSGEMACHTEM DRESSING

FR. 8.00

KOPFSALATHERZ / NÜSSLISALAT (JE NACH SAISON)

MIT SPECK, EI UND BROTCRÔUTONS

FR. 12.00

WHITE HOUSE SALAT

GEZUPFTER BLATTSALAT

MIT GURKEN, TOMATEN, KAROTTEN UND NÜSSEN

AN ALTEM ACETO BALSAMICO

FR. 11.00

EISBERGSALAT

AN THOUSAND ISLAND DRESSING

MIT GEHOBELTEM KÄSE

FR. 12.00

## SUPPEN

ALLE SUPPEN SIND HAUSGEMACHT

TOMATENCRÈMESUPPE

MIT FRISCHEM BASILIKUM

FR. 11.00

FRICKTALER RÜEBLISUPPE

FR. 10.00

SÜSSKARTOFFELRAHMSUPPE

MIT CURRY PARFÜMIERTEM RAHMHÄUBCHEN

FR. 12.00

KARTOFFELCRÈMESUPPE

MIT SPECKBRUNOISE

FR. 11.00

MAISCRÈMESUPPE

MIT POP CORN

FR. 11.00

LAUCHCRÈMESUPPE

MIT BROTCROUTONS

FR. 10.00

HOCHZEITSSUPPE

MIT GEMÜSEBRÛNOISE UND EIERSTICH

FR. 10.00

BOUILLON MIT FLÄDLI

FR. 9.00

## KALTE VORSPEISEN

RINDSFILETCARPACCIO

MIT RUCCOLA UND PARMESAN

FR. 22.00

SALATVARIATION

MIT LACHSTERRINE

FR. 21.00

SALATBOUQUET

MIT GERÄUCHERTER UND

MIT TRÜFFELOEL PARFÜMIERTER ENTENBRUST

FR. 21.00

WHITE HOUSE PLATE

MIT RISOTTO, POULETSPIESSCHEN,

SÜPPCHEN, RAUHLACHS

RINDSFILETCARPACCIOSTICKS

FR. 23.00

## WARME VORSPEISEN

SPAGHETTI DIE PARMA  
AN WUNDERBARER RAHMSAUCE  
MIT ROHSCHINKENSTREIFEN FR. 17.00

HERZRAVIOLI  
GEFÜLLT MIT RICOTTA  
AN HAUSGEMACHTER TOMATENSAUCE FR. 18.00

TESSINER WEISSWEINRISOTTO  
MIT FRISCHEN PILZEN FR. 19.00

## FISCHVORSPEISEN

RIESENCREVETTEN GEBRATEN  
MIT FRISCHEM KNOBLAUCH, ANANASSTÜCKEN  
UND REIS SERVIERT FR. 24.00

CREVETTENCOCKTAIL  
AN CALYPSOSAUCE FR. 19.00

SALATVARIATION  
MIT RAUHLACHSSTREIFEN FR. 23.00

SALMFILETTRANCHE POCHIERT  
AUF GEMÜSEJULIENNE  
AN SAUCE HOLLANDAISE FR. 23.00

## HAUPTGÄNGE

### VEGETARISCH

FRISCHEIERSPAGHETTI AN TRÜFFELRAHMSAUCE FR. 35.–

GEMÜSERATATOUILLE MIT FRISCHEN KRÄUTERN  
UND POLENTA SERVIERT FR. 33.–

GEMÜSEKÖRBCHEN  
MIT KLEINEM GEMÜSE  
AN SAUCE BÉCHAMEL FR. 34.–

FÜR UNSERE VEGETARISCHEN GÄSTE KREIEREN WIR JEWEILS SAISONALE  
GERICHTE.  
BITTE LASSEN SIE SICH BERATEN.

### SCHWEINEFLEISCH

SCHWEINSBRATEN VOM NIERSTÜCK  
AN ROSMARINJUS  
KARTOFFELSTOCK  
RÜEBLIGEMÜSE FR. 34.–

SCHWEINSGESCHNETZELTES  
AN PILZRAHMSAUCE  
MIT BUTTERNÜDELI  
UND GEMÜSEBEILAGE FR. 32.–

SCHWEINSCARRÉEBRATEN  
AN RASSIGER SENFRAHMSAUCE  
POMMES FRITES  
SAISONGEMÜSE FR. 33.–

SCHWEINSFILET AM STÜCK GEBRATEN  
AN CALVADOSRAHMSAUCE  
HAUSGEMACHTE SPÄTZLE  
SAISONGEMÜSE FR. 43.–

POULET

POULETGESCHNETZELTES  
AN PFEFFERRAHMSAUCE  
MIT BUTTERTEIGWAREN  
UND TAGESGEMÜSE FR. 27.–

POULETBRUSTPICCATA  
AN TOMATENSAUCE  
MIT BUTTERSPAGHETTI SERVIERT FR. 27.–

MAISPOULARDENBRÜSTCHEN  
AN ROSA PFEFFERSAUCE  
REIS MAISON  
GEMÜSEGARNITUR FR. 34.–

FISCH

POCHIERTES LACHSFILET  
MIT SAUCE HOLLANDAISE  
AUF GEMÜSEJULIENNE  
MIT REIS SERVIERT FR. 36.–

KALB

SAFTIGER KALBSSCHULTERBRATEN  
AN ROSMARINJUS  
BUTTERNÜDELI  
GEMÜSEBEILAGE FR. 37.–

KALBSHOHRÜCKEN  
AN CHAMPIGNONRAHMSAUCE  
KARTOFFELCROQUETTES  
GEMÜSEBEILAGE FR. 39.–

ZARTES KALBSTEAK AUF DEN PUNKT GEBRATEN  
AN FEINER PILZRAHMSAUCE  
BUTTERNÜDELI  
GEMÜSEBOUQUET FR. 46.–

KALBSFILET AM STÜCK GEBRATEN  
AN COGNACRAHMSAUCE  
WILLIAMSKARTOFFELN UND JUNGES GEMÜSE FR. 52.–

## RINDFLEISCH

RINDSFILETGOULASCH STROGANOFF  
MIT REIS MAISON  
UND GEMÜSEBEILAGE FR. 45.–

RINDSFILETMÉDAILLON  
AN EINER PFEFFERRAHMSAUCE  
MIT KARTOFFELCROQUETTES  
UND GEMÜSE SERVIERT FR. 49.–

RINDSFILETHERZ  
MIT 24 KARÄTIGEM GOLD ÜBERBACKEN  
POMMES ALLUMETTES  
GEMÜSEBEILAGE FR. 49.–

US ROASTBEEF AM STÜCK GEBRATEN  
MIT SAUCE BEARNAISE  
KARTOFFELCROQUETTES  
GEMÜSESTRAUSS FR. 49.–

## NACHSCHLAG

ALLE UNSERE GERICHTE SIND TELLERSERVICE UND ES GIBT KEINEN NACHSCHLAG.  
SEHR GERNE KÖNNEN SIE GEGEN EINEN AUFPREIS AUCH EINE ZWEITE BEILAGE  
AUSWÄHLEN.  
DER PREIS FÜR EINEN ALLFÄLLIGEN NACHSCHLAG WIRD INDIVIDUELL BESPROCHEN.



## DESSERTS

DESSERTTRILOGIE MIT MOUSSE AU CHOCOLAT, CRÉME CARAMEL UND PARFAITGLACE MIT ZUCKERWATTE GARNIERT	FR. 17.–
KLEINER COUPE DÄNEMARK MIT SCHOGGISAUCE	FR. 11.–
KLEINER FRUCHTSALAT MIT VANILLEGLACÉ	FR. 13.–
MOUSSE AU CHOCOLAT BLACK AND WHITE	FR. 15.–
HAUSGEMACHTES PANNA COTTA MIT FRÜCHTEN GARNIERT	FR. 14.–
ANANASCARPACCIO MIT SORBETGLACÉ	FR. 15.–
HAUSGEMACHTES PARFAITGLACÉ MIT FRÜCHTEN GARNIERT	FR. 14.–
LAUWARME APFELSCHNITTE MIT VANILLEGLACÉ	FR. 15.–
HOCHZEITSTORTENSERVICE	FR. 5.–
KÄSE KLEINER KÄSETELLER VOM UND FÜR GENIESSER	FR. 17.–
HAUSGEMACHTER TRÜFFELBRIE	FR. 18.–