

Menüvorschläge Chäshüttli

Lieber Gast

Es ist uns eine Freude Sie bei uns im Restaurant Gennersbrunnerhof mit regionalen und frischen Produkten basierend auf hauseigenen Rezepten zu verwöhnen.

Bitte beachten Sie, dass wir aus Kapazitätsgründen nur 1 Menü pro Gruppe zubereiten können.

Das Gemüse servieren wir in die Mitte des Tisches auf Platten zum selber schöpfen.

Leiden Sie oder einer Ihrer Gäste an einer Lebensmittelallergie? Melden Sie sich bitte frühzeitig bei uns, damit unser Chef etwas für Sie verträgliches Kochen kann.

Die Menübesprechungen können nur nach telefonischer Anmeldung durchgeführt werden.

An Sonntagen finden keine Besprechungen statt.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Ihre Gastgeber

Stefan Gaus

Apéritif

Chíps, Nüssli, etc.	pro Person	Fr.	2.00
Blätterteiggebäck	pro Person	Fr.	3.00
Buureplättli, hausgeräucherte Spezialitäten	pro Person	Fr.	4.50
Hausgemachte Käse-Zwiebel- Dünne	pro Person	Fr.	2.00

Suppen

Bouillon mit Flädli		Fr.	6.00
Saisoncrèmesuppe		Fr.	6.00

Für unsere kleinen Gäste:

Gerne besprechen wir das Menü mit den Kindern zusammen.

Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites inkl. Kindersalat Fr.11.50

Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln inkl. Kindersalat Fr. 11.50

Menü

Menü 21 Fr. 41.50

Bunter Gartensalat

Cordon Bleu vom Kalb
(das mit viel Käse)
Kartoffelgratin
Gemüseplatte
(mit Schweinefleisch)
Fr. 37.00

Menü 22 Fr. 41.00

Gemischter Salat

ZH-Kalbsgeschnetztes
Champignonsrahmsauce
Spätzli
(mit Schweinefiletgeschnetztes)
Fr. 35.50

Menü 23 Fr. 41.50

Gemischter Salat

Rindsfiletwürfel
Waldpilzrahmsauce
Spätzli

Menü 24 Fr. 48.50

Gartensalat mit Ei

Kalbsteak
Morchelrahmsauce
Spätzli
Gemüseplatte