



Menüvorschläge Restaurant Hahnenblick

Frühlingsgefühle...

Spargelsüppchen mit Rahmhaube

*** * * ***

***Kalbssteak mit Morchelsauce
Bärlauchrisotto
Gemüsebouquet***

*** * * ***

Hausgemachtes Passionsfruchtparfait mit Rahm

<i>Menü komplett</i>	<i>68.00</i>
<i>Menü ohne Dessert</i>	<i>58.00</i>
<i>Hauptgang</i>	<i>52.00</i>



Apero

Nüssli und Chips pro Person

2.50



Kleine Variation pro Person:

Tartar-Amouse bouche, Röstiperlen gefüllt mit Fonduekäse, Chips

14.50

Nüssli, Oliven, Gerschnialpkäse

Suppen und Vorspeisen

Spargelcremesuppe mit Rahmhaube (saisonal)

9.50

Gemüsecremesuppe

8.00

Tomatencremesuppe mit Sherry

9.50

Champignonrahmsuppe mit Käsestange

9.50

Rindsbouillon mit Flädli

8.00

Rindsbouillon mit Eierstich

8.50

Peperonicremesuppe mit Rahm

8.50

Grüner Blattsalat

8.50

Kleiner grüner Menüsalat

6.50

Gemischter Salat

9.80

Ruccolasalat mit Gerschnialpkäsesplitter (saisonal)

11.50

Grüner Blattsalat mit Speck und Crôutons

12.50

Schollen-Lachsröllchen an Weissweinsauce

17.50

Pistazienreis

Blattspinat

Hauptgänge

Schweinsnierstückbraten mit Pflaumen-Senfsauce Kartoffelgratin Gemüsebouquet	28.50
Schweinschnitzel mit Champignonrahmsauce Butternudeln Gemüse	27.50
Schweinssteak „Walliser Art“ Schweinssteak überbacken mit Tomaten und Käse, Bratenjus Pommes-Frites Gemüse	28.50
Saftiger Schweinshalsbraten mit Cafe de Paris-Sauce Teigwaren /(Kroketten, Gratin oder Pommes Frites + 2 Sfr.) Gemüse	20.50
Gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter Butternudeln Broccoli mit Mandeln	27.00
Pouletgeschnetzeltes an Curryrahmsauce Trockenreis Früchte	24.50
Pouletpiccata „Milanese“ Tomatenspaghetti Gemüse	29.50
Kalbsgeschnetzeltes „Züri Art“ Rösti-Kroketten Gemüsebouquet	36.50
Gebratenes Kalbssteak mit sämiger Morchelrahmsauce Nudeln Gemüsebouquet	52.00
Luzerner Kugelipastetli Trockenreis (Pommes-Frites + 2.00 Sfr.) Rüebli	19.00

Rindshuft-Roastbeef mit Sauce Bernaise
Kartoffelkroketten
Gemüsebouquet

39.00



Rindsentrecôte am Stück gebraten mit Kräuterbuttersauce
Kartoffelgratin
Gemüsebouquet

44.00



Rindsfilet am Stück gebraten mit Pfefferjus
Tessiner Polenta (mit Trockentomaten und Zwiebelschweize)
Gemüse

53.00

Fondue „Chinoise“ a discretion
Kalbfleisch, Rindsfleisch, Pouletfleisch und Schweinefleisch
Früchte, Essiggurken, Silberzwiebeln, Tomaten, Maiskölbchen,
Reis, Pommes-Frites, 5 verschiedene Saucen

46.00 pro Person

mit Buntem Blattsalat als Vorspeise

52.00 pro Person

Raclette mit regionalem Käse a discretion,
am Tisch zum selber zubereiten im Pfändli
Kartoffeln, Brot, Essiggemüse, Früchte (bis max. 24 Personen)

28.50

Dessert:

Coupe Hahnen
Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm

7.50

Aufgeschlagenes Eiskaffee mit Kirsch und Rahm

8.50

Waldbeerenparfait mit Früchten garniert

12.50

„Lebkuchentraum“ (saisonal nur Winter)
Lebkuchen und Lebkuchenglace garniert mit Früchten und Rahm

11.50

Schokoladenmousse mit Rahm

10.50

„Dessert-Duo“
Mango-Passionsfruchtsorbet und Limettenmousse
mit Rahm und Früchten

13.50

Maracujacreme
Erfrischende Mango-Passionsfruchtcreme mit Rahm und Früchten

8.50

oder ab Dessertkarte bis 20 Personen.



Anmerkungen:

Unsere Räumlichkeiten:

Hahnenstübli bis max. 10 Personen

Titlisseite Restaurant bis 26 Personen (kombinierbar mit Hahnenseite bis 60 Personen)

Komplettes Restaurant bis 70 Personen

Hahnenseite 26 Personen

Bitte entscheiden Sie sich **einheitlich** für ein Menü, diese Vorschläge gelten nicht als a la carte Karte.

Alle Menüvorschläge ab 10 Personen möglich.

Vegetarische Gerichte nach Saison, Kindermenü's vor Ort wählbar. Bitte geben Sie uns die Anzahl der Vegetarier und Kinder an.

Spezielle Tischdekoration ? Bitte geben Sie uns Bescheid, gerne stellen wir zusammen mit Blumenträume, Engelberg, eine Blumen-Dekoration zusammen, Verrechnung je nach Aufwand.

5 armiger Kerzenständer pro Stück und Tisch, 8.00 Sfr. (Block)

3 armiger Kerzenständer pro Stück 5.00 Sfr. (Reihe)

Wir behalten uns vor einen Bankettvertrag auszustellen ab 20 Personen.

Reservations-Annulation, mit Ihrer Unterschrift ist die Reservation für beide Parteien verbindlich. Bei einer Annulationen von definitiven Reservationen kommen folgende Kosten auf Sie zu:

Annulationskosten

- 20Tage = 20%
- 10 Tage = 30%
- 05Tage = 50%
- weniger als 5 Tage = 100%

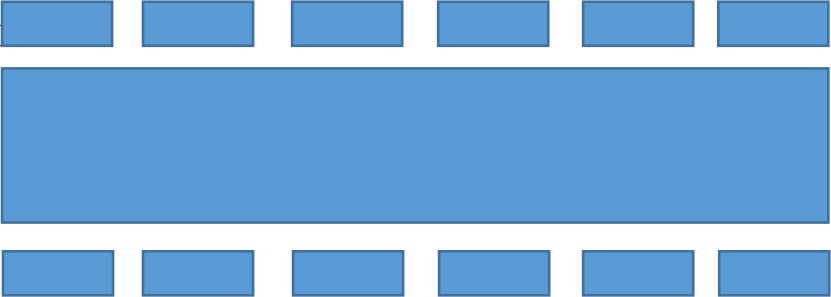
Für die Berechnung der Annulationskosten werden CHF 50.00 pro Person verrechnet.

Sie haben andere Wünsche und Anregungen? Gerne stehen wir Ihnen zur Verfügung.



Tischvariationen:

Reihe bis 60 Personen



Block bis 40 Personen

