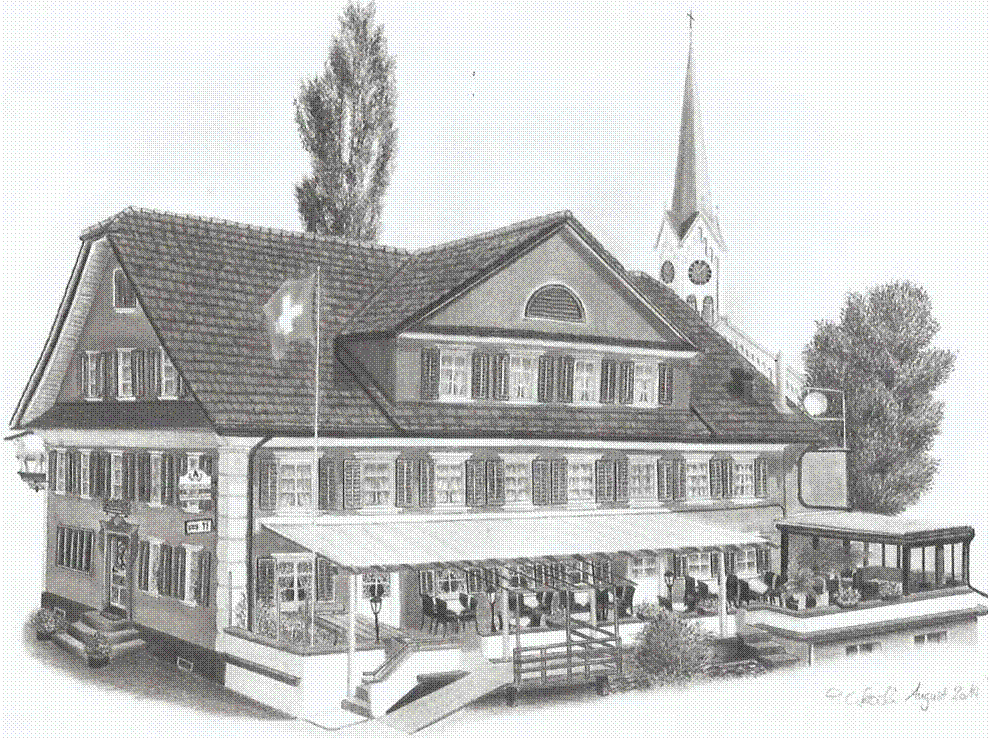
Menüvorschläge für Gruppen

Liebe Gäste

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Menüvorschläge.

Sollten Sie etwas vermissen, einen besonderen Wunsch haben, beraten wir Sie gerne.

Damit wir alles in Ruhe besprechen können, sind wir dankbar, wenn Sie mit uns einen Termin vereinbaren.

Pirmin Wälti

mit dem ganzen Team

Gasthof Lamm

Wolhuserstrasse 1

6122 Menznau

041 493 11 32

Die Preise verstehen sich mit der gesetzlichen MwSt.

**Apero Variationen**

* **Salzgebäck**

Chips, Nüssli, Salzstängeli à discretion 1.50 CHF pro Person

* **Kalte Platte «Lamm»**

Fleischplatte mit geräuchertem Fleisch, verschiedene Käse, diversen Garnituren und Brot 22.00 CHF pro Person

* **Warmes Gemischtes Aperogebäck**

Schinkengipfeli, Chäschüechli, Knoblibrot,

Frühlingsrollen 6.50 CHF pro Person

**Suppen**

* Bouillon mit Flädli, Juliennes oder Ei 8.50 CHF
* Diverse Cremesuppen

(Kartoffeln, Lauch, Sellerie, Rüebli etc.) 8.50 CHF

* Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum 8.00 CHF

**Salate**

* Grüner Blattsalat 8.50 CHF
* Kleiner gemischter Salat 10.50 CHF
* Blattsalat «Maison»

mit Eiwürfeli, Speck, Pilzli und Croutons 13.50 CHF

Salatsauce nach Wahl

**Kalte Vorspeisen**

* **Vitello Tonnato**

Kalt aufgeschnittener Kalbsbraten mit feiner kalten Thonsauce und Kapern garniert 17.50 CHF

* **Duo vom Fisch**

Geräuchertes Forellenfilets und Lachs mit Meerrettichschaum, garniert mit einem Salatbouquet 17.50 CHF

* **Hausteller**

Lachs, Terrine, Hauspastete mit Sauce Cumberland, geräuchertes Fleisch und einem kleinen Salatbouquet 21.50 CHF

* Melone mit Rohschinken 17.50 CHF

**Warme Vorspeisen**

* Eglifilets gebraten mit Mandelbutterschaum übergossen

dazu Petersilienkartoffeln 19.50 CHF

* Steinpilzrisotto 13.00 CHF

**Hauptgänge**

**vom Schwein**

* Rahmschnitzel mit Champignonrahmsauce

dazu Butternüdeli und Gemüsestrauss 25.50 CHF

* Schweinsfilet Medaillon oder am Stück gebraten

mit feiner Calvadossauce

dazu Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet 33.50 CHF

* Schweinssteak mit Sauce nach Wahl

Pommes Frites oder Nüdeli, Gemüsestrauss 27.50 CHF

* Schweinshalsbraten mit Rosmarinjus

dazu Kartoffelstock und Gemüse 22.50 CHF

* Panierte Schnitzel

mit Pommes Frites und Gemüse 25.50 CHF

**vom Kalb**

* Saltim-Bocca

mit Rohschinken und Salbeiblatt belegt,

dazu ein feines Pilzrisotto 36.50 CHF

* Kalbsteak mit sämiger Morchelsauce

dazu Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet 45.50 CHF

* Kalbsbraten mit Kräuterjus

dazu hausgemachter Kartoffelgratin und Gemüse 31.00 CHF

* Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart

mit goldbrauner Rösti oder Butternüdeli 36.50 CHF

**vom Rind**

* Rindfleischvogel mit Rotweinsauce

dazu Kartoffelstock und Gemüse 23.00 CHF

* Roastbeef «Englische Art»

mit Sauce Bernaise

Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet 40.50 CHF

* Rindsfilet vom Grill mit Pfeffersauce

dazu Kartoffelgratin und Gemüsestrauss 47.00 CHF

* Rindsschmorbraten gespickt in kräftiger Rotweinsauce

mit hausgemachten Spätzli und Gemüse 28.00 CHF

**vom Lamm**

* Lammrückenfilet „Provençale“

mit Kartoffelgratin und Ratatouilles 38.50 CHF

* Indisches Lammcurry

Lammvoressen im Basmatireisring

mit Peperonigemüse 28.50 CHF

**vom Geflügel**

* Riz Casimir

Pouletgeschnetzeltes mit Currysauce im Reisring

mit frischen Früchten garniert 24.50 CHF

* Pouletbrust mit Orangenrahmsauce

dazu Wildreis und Gemüsegarnitur 27.00 CHF

Pouletgeschnetzeltes «Sweet-Sour»,

Basmatireisring und Peperonisreifen 24.50 CHF

**vom Fisch**

* Gebratenes Forellenfilet mit Mandel-Butterschaum übergossen dazu Petersilienkartoffeln und Blattspinat 27.50 CHF
* Pochierte Lachstranche mit Dillrahmsauce

dazu Reis und Gemüsestrauss 29.50 CHF

**Fitnessteller**

Reichhaltig garnierter Salatteller mit

* Schweinssteak 27.50 CHF
* Kalbsschnitzel 36.50 CHF
* Pouletbrust 27.00 CHF
* Panierte Schweinsschnitzel 25.50 CHF
* knusprige Zanderknusperli mit Tartarsauce 27.00 CHF

**Fleischdeklaration**: Schwein: CH, Kalb: CH, Rind: CH/ Menznau, Poulet: CH/ Dänemark, Lamm: CH, Australien, Irland, Fisch: Norwegen, Kasachstan

**Infos für Allergiker**: Das Personal hilft Ihnen gerne weiter.

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

**Dessert**

* Gebrannte Creme „Grossmutterart“ 8.50 CHF
* Mousse au chocolat 11.50 CHF
* Frischer Fruchtsalat mit Kirsch 11.50 CHF

Zusätzlich mit Kugel Vanille Glace 12.50 CHF

* Caramelköpfli mit Rahm 6.50 CHF
* **Dessertteller Lamm**

Eine süsse Überraschung vom Haus 14.50 CHF

Oder verlangen Sie unsere Dessertkarte, wählen oder stellen Sie sich einen Coupe zusammen.