

MENUVORSCHLÄGE

für Gesellschaften ab mindestens 10 Personen. **Bitte wählen Sie ein Einheits-Menu für alle Gäste aus.** Darunter treffen Sie bitte eine Auswahl aus unserer à-la-carte- oder Saisonspezialitätenkarte!

Liebe Gäste

Sie feiern mit Freunden, Geburtstag, Hochzeit, Taufe, Jubiläum, Familienfeier, Geschäftsessen, Businesslunch, Weihnachtsessen, Jahrgänger-Klassentreffen oder einen anderen individuellen Anlass. Nur schon der Gedanke, Ihren bevorstehenden Anlass in unserem renommierten Familienbetrieb (3. Generation) abzuhalten, lässt uns ein herzliches Dankeschön sagen.

Wir hoffen, Ihnen mit den vorliegenden Vorschlägen ein passendes Menu anbieten zu können. Beachten Sie bitte, dass dies nur Vorschläge sind, die jederzeit abgeändert und ergänzt werden können. Gerne setzen wir uns mit Ihnen zusammen, um Ihr persönliches Menu im Detail planen zu können (**bitte voranmelden**). Beachten Sie auch die Checkliste auf der nächsten Seite, welche für Sie sicher nützliche Aspekte beinhaltet.

Aus organisatorischen Gründen sind wir darauf angewiesen, dass die Bestellung des Menu's mit der Anzahl der Personen bis **mind. 5 Tage** vor dem Anlassdatum erfolgt.

Es würde uns freuen, für Sie ein Essen arrangieren zu dürfen und versichern Ihnen schon heute unsere vollste Aufmerksamkeit.

| | |
|---------------------|-------------------|
| Wyy-Stubli | 16 Personen |
| Saal | 60 Personen |
| Saal und Restaurant | über 100 Personen |

Ihre Gastgeber, Gaby und Joe Herger-Gisler
Gepflegte Gastfreundschaft seit 1923

Eine kleine Checkliste für Anlässe

Datum _____ Ort _____
Zeit _____ Personenzahl _____
Apéro _____ Essenszeit _____

Menu

Weisswein _____
Rotwein _____
Mineral _____ Kaffee _____
Spirituosen _____
Tischkarten _____
Menudruck mit Text _____
Tischdekoration _____
Kerzen _____
Blumen _____

Bestuhlung / Tischplan

Musik _____
Verpflegung Musik _____
Bühne _____
Tanzfläche _____
Verlängerung _____
Beamer _____ Leinwand _____
Rednerpult _____
Rechnungsadresse _____

Notizen / Fragen usw. _____

SALATE

| | |
|--|----------|
| Grüner Salat | Fr. 7.00 |
| Nüsslisalat mit French Dressing und gehacktem Ei | Fr. 9.50 |
| Gemischter Salat | Fr. 9.00 |
| Blattsalat mit Brotwürfeli und Speck | Fr. 8.50 |

KALTE VORSPEISEN

| | |
|--|-----------|
| Lachs Tartar garniert mit Nüsslisalat, Toast | Fr. 16.00 |
| Rindscarpaccio mit Olivenöl, Balsamico-Essig und gehobeltem Parmesan | Fr. 16.00 |
| Geräuchertes Forellenfilet, Meerrettichschaum, Toast | Fr. 14.00 |
| Melone mit Rohschinken | Fr. 12.00 |
| Kleiner Urnerteller | Fr. 14.00 |
| Kleiner Hors d'oeuvre Teller | Fr. 16.00 |

WARME VORSPEISEN

| | |
|---|-----------|
| Eglifilets meunière, Salzkartoffeln | Fr. 18.00 |
| Felchenfilet Hausart, Trockenreis | Fr. 17.00 |
| Ravioli an Tomaten- und Peperonisauce | Fr. 13.00 |
| Feuillté (Pastetli) mit frischen Pilzen | Fr. 15.00 |

MENU NR. 1 Fr. 21.50

Bunter Blattsalat
x x x
Pastetli mit Fleischfüllung
Pommes frites
Mischgemüse
x x x

MENU NR. 2 Fr. 23.50

Suppe nach Wahl
x x x
Heisser Beinschinken
Hausgemachter Kartoffelgratin
Bohnen
x x x

MENU NR. 3 Fr. 26.00

Suppe nach Wahl
x x x
Hackbraten an Rotweinsauce
Souffle Kartoffeln
Mischgemüse
x x x

MENU NR. 4 Fr. 29.50

Suppe nach Wahl
x x x
Walliserbraten gefüllt mit Aprikosen
Kartoffelstock mit Rosmarin
2 Saisongemüse
x x x

MENU NR. 5 Fr. 30.00

Suppe nach Wahl
x x x
Rindsschmorbraten „Burgunder Art“
Hausgemachte Spätzli
Bohnen
x x x

MENU NR. 6 Fr. 29.50

Suppe nach Wahl
x x x
Panierte Schweinsschnitzel
Pommes frites
Gemüsebouquet
x x x

Kalbfleisch: Fr. 34.00

MENU NR. 7 Fr. 25.50

Bunter Blattsalat
x x x
Pouletwürfel an
feuriger Whiskysauce
Breite Nudeln
Broccoli
x x x

MENU NR. 8 Fr. 26.00

Suppe nach Wahl
x x x
Pouletbrüstli an
Paprikarahmsauce
Trockenreis
2 Saisongemüse
x x x

MENU NR. 9 Fr. 27.00

Suppe nach Wahl
x x x
Schweinsbraten vom Hals
Kartoffelstock
Gemüsebouquet
x x x

MENU NR. 10 Fr. 38.00

Suppe nach Wahl
x x x
Cordon bleu
Röstikroketten
Gemüsebouquet
x x x

Kalbfleisch: Fr. 43.00

MENU NR. 11 Fr. 31.00

Suppe nach Wahl
x x x
Schweinsschnitzel an
Champignonsrahmsauce
Pommes frites
2 Saisongemüse
x x x

MENU NR. 12 Fr. 35.50

Suppe nach Wahl
x x x
Zusammengestellter Salat
x x x
Piccata nach Mailänderart
Risotto mit Safran
Gedämpfte Tomate
x x x

Kalbfleisch: Fr. 35.00

Kalbfleisch: Fr. 39.00

MENU NR. 13 Fr. 32.50

Suppe nach Wahl
x x x
Schweins- und Rindsbraten
„Jägerart“
Kartoffelstock
Gemüsebouquet
x x x

MENU NR. 14 Fr. 32.50

Suppe nach Wahl
x x x
Schweinssteak an Steinpilzsauce
Hausgemachte Spätzli
Gemüsebouquet
x x x

MENU NR. 15 Fr. 37.00

Suppe nach Wahl
x x x
Lammnierstück an
Senfsauce
Hausgemachter Kartoffelgratin
Gemüsebouquet
x x x

MENU NR. 16 Fr. 37.00

Suppe nach Wahl
x x x
Schweinsfilet an
Morchelrahmsauce
Breite Nudeln
Gemüsebouquet
x x x

MENU NR. 17 Fr. 45.00

Suppe nach Wahl
x x x
Kalbsnierstück Braten
mit einem Kräuterjus
Duchesses-Kartoffeln
Gemüsebouquet
x x x

MENU NR. 18 Fr. 46.00

Suppe nach Wahl
x x x
Nüsslisalat mit Ei
x x x
Entrecôte mit Kräuterbutter
Kroketten
Gemüsebouquet
x x x

MENU NR. 19 Fr. 45.00

Suppe nach Wahl
x x x
Kalbssteak an Morchelrahmsauce
Nudeln
Gemüsebouquet
x x x

MENU NR. 20 Fr. 48.00

Suppe nach Wahl
x x x
Rindsfilet Sauce Bearnaise
Hausgemachter Kartoffelgratin
Gedämpfte Tomate und Spinat
x x x
Schweinsfilet an
Morchelrahmsauce
Butternüdeli
Rüebli und Speckbohnen
x x x

MENU NR. 21 Fr. 50.00

Suppe nach Wahl
x x x
Bunter Blattsalat
x x x
Roastbeef englische Art
Sauce Bearnaise
Williamskartoffeln
Gemüsebouquet
x x x

MENU NR. 22 Fr. 60.00

Suppe nach Wahl
x x x
Rindsfilet Sauce Bearnaise
Kartoffelgratin
Gedämpfte Tomate und Spinat
x x x
Kalbsfilet an Morchelsauce
Butternüdeli
Rüebli und Speckbohnen
x x x
Schweinsfilet an Currysauce
Trockenreis
Früchte
x x x

MENU NR. 23 Fr. 36.00

Suppe nach Wahl
x x x
Schweinskrone im Ofen gebraten
(ab 10 Personen)
Bratenjus mit Rosmarin
Williams-Kartoffeln
Gemüsebouquet
x x x

MENU NR. 24 Fr. 42.00

Suppe nach Wahl
x x x
Kalbsschulter im Ofen gebraten
an Calvadossauce
Hausgemachter Kartoffelgratin
Gemüsebouquet
x x x
Parfait Grand Marnier
x x x

MENU NR. 25 Fr. 38.00

Suppe nach Wahl
x x x
Berner Platte
(Rippli / Siedfleisch / Speck / Wurst)
Salzkartoffeln
Bohnen und Sauerkraut
x x x
Caramelköppli
x x x

MENU NR. 26 Fr. 47.00

Suppe nach Wahl
x x x
Bunter Blattsalat
x x x
Saltimbocca alla romana
Risotto mit Safran
2 Saisongemüse
x x x
Panna Cota mit Fruchtsauce
x x x

MENU NR. 27 Fr. 50.00

Suppe nach Wahl
x x x
Bunter Blattsalat
x x x
Schweinsfilet im Blätterteig
Risotto mit Safran
Gedämpfte Tomate „Provençale“
x x x
2 verschiedene Mousse
x x x

MENU NR. 28 Fr. 48.00

Suppe nach Wahl
x x x
Bunter Blattsalat
x x x
Filetgulasch „Stroganoff“
Butternüdeli
x x x
Frischer Fruchtsalat mit Rahm
x x x

BEI JEDEM MENU DARF DIE SUPPE FREI GEWÄHLT WERDEN.

- Bouillon mit hausgemachten Flädli
- Bouillon mit Gemüsestreifen
- Klare Gemüsesuppe
- Knoblauchcrèmesuppe
- Kürbiscrèmesuppe (Saison)
- Spargelcrèmesuppe (Saison)
- Tomatencrèmesuppe
- Maisschaumsuppe

**ALLE GEMÜSEBOUQUETS WERDEN MIT
3 VERSCHIEDENEN SAISONSGEMÜSEN SERVIERT**

Zu jedem Essen gehört der passende Wein!

Bei unseren Weinselktionen legen wir Wert darauf, den verschiedensten Ansprüchen unserer Gäste gerecht zu werden. Publikumsfreundliche Tropfen für das Geburtstagsfest oder grosse und bekannte Bordeaux-Namen finden ebenso den Weg in unser Sortiment wie Weine von kleinen und feinen Weingütern mit ganz speziellem Charme und Charakter.

Verlangen Sie unsere Weinkarte und lassen Sie sich beraten.

Wein bedeutet Genuss, Sinnesfreuden und Poesie. Wein ist emotional und geheimnisvoll. Wein gehört zu einem guten Gespräch mit Freunden genauso wie zum Essen und Feiern.

Wer Wein gut trinkt, schläft gut.
Wer gut schläft, sündigt nicht.
Wer nicht sündigt wird selig.
Wer also gut Wein trinkt, wird selig.

Shakespeare, 1564 - 1616



ÜRNER MENÜ

ÜRner Chääsuppä

Brotsuppe mit viel Käse

* * *

Altdorfer Magroonäpaschteetä

Blätterteigpastete mit Brät, Schinken und Spaghetti

* * *

Rindsschmoorbraatis „Birglä“

mit Ryys unt Poor

*Rindsschmorbraten nach Bürgler Art
mit Reis und Lauch*

* * *

Brishtner Nytlä

Gedörnte Birnen im Rotwein gekocht mit Rahm

* * *

MENU NR. 30 Fr. 65.00

Überbackene Steinpilzsuppe

* * *

Zanderfilet an einer Buttercurrysauce
Salzkartoffeln

* * *

Schweinsfiletmédaille an Calvadossauce
Kroketten
Gemüsebouquet

* * *

Katalanische Creme

* * *

MENU NR. 31 Fr. 67.00

Lachs-Ravioli an einer Dillrahmsauce

* * *

Maiscrèmesuppe

* * *

Nüsslisalat an Nussdressing mit Orangenfilets

* * *

Schweinsfilet mit Pilzrahmsauce
Hausgemachte Mohnspätzli
Gemüsemix

* * *

Baileys Mousse

* * *

MENU NR. 32 Fr. 69.00

Feines Weissweinsüppchen

* * *

Rindscarpaccio mit Käsesplitter

* * *

Frühlingssalat mit Spargeln und Cherrytomaten

* * *

Kalbsschnitzel mit Steinpilzen

Breite Nudeln

Gemüsebouquet

* * *

Verschiedene Sorbets mit Früchten

* * *

Kronä - Hausspezialität "Feuer und Flamme"

Die zündende Idee - Der Freiherrenspiess -

Am Tisch wird das Feuer angezündet und jeder kann für sich bei romantischer und festlicher Atmosphäre

Rinds- und Geflügelfleisch
braten.

Das Fleisch wird wunderbar zart und knusprig.
Haben wir Sie "gluschtig" gemacht?
Sie werden begeistert sein.

Dazu servieren wir Ihnen einen
zusammengestellten Salat,
3 Spezialsaucen und
Pommes frites

P.S. Nur für Gesellschaften bis 24 Personen

MENU NR. 33 Fr. 62.00

Kronä - Buräbuffet

Speziell möchten wir Sie auf unser reichhaltiges

"Bürä-Buffer"

hinweisen.

ab 20 Personen

Das Buffet beinhaltet folgendes Angebot:

Klare Gemüsesuppe

Schweinsbraten vom Hals

Rippli

Siedfleisch

Speck

Zungenwurst

Lammkotelette

Kutteln an Tomatensauce

Bratwurst am Meter an Zwiebelsauce

Fleischkäse am Stück

Blumenkohl

Bohnen

Sauerkraut

Äpler-Magronen

Rösti

Kartoffelgratin

Ryys und Poor

Dessert

Frischer Fruchtsalat

Hausgemachtes Parfait Grand Marnier

Mousse au praliné

Schoggicrème

Caramelköppli

Tirami su

Vermicelles

Bristnär Birä, Krapfä und Pastete

DESSERTS

| | |
|---|-------|
| Frischer FRUCHTSALAT mit Rahm | 8.00 |
| Frischer FRUCHTSALAT mit Glace und Rahm | 10.00 |
| GEBRANNTÉ CRÈME | 7.50 |
| Hausgemachtes PARFAIT GRAND MARNIER | 8.00 |
| APFELKÜCHLEIN mit Zimtglace | 9.00 |
| Hausgemachtes MOUSSE AU CHOCOLAT | 9.00 |
| KÄSSEDESSERT | 13.00 |
| DESSERTVARIATION | 14.00 |
| DESSERT-BUFFET ohne Käseplatte | 18.00 |
| DESSERT-BUFFET mit Käseplatte | 20.00 |

Eine weitere Auswahl an feinen Desserts
finden Sie auf unserer Coupe- und Glacekarte!

