

Menü- und Buffetvorschläge

Eggiwil 09/10

Werter Gast

Vielen Dank für Ihr Interesse am Landgasthof Bären im Eggwil.

Im Bewusstsein die lange Tradition weiterzuführen, ist es unser grösstes Bemühen Ihr Fest oder Bankett zu einem unvergesslichen Erfolg werden zu lassen.

Teilen Sie uns Ihre Ideen und Vorschläge mit; wir werden versuchen diese in die Tat umzusetzen.

Nachfolgend finden Sie unsere Menü- und Buffetvorschläge.

Die Menuvorschläge gelten ab 12 Personen und die Buffetvorschläge ab 20 Personen.

Die Hauptgänge werden auf Teller angerichtet und mit Platten nachserviert.

Im Bärenkeller lagern feine Tropfen für Ihren Anlass.

Wir organisieren Ihnen gerne zum Selbstkostenpreis ein Blumenarrangement bei unserem Hausgärtner.

Kurt Mario Meier Tel 034 491 11 81

Gasthof Bären Fax 034 491 11 82

baereneggwil@bluewin.ch

www.baereneggwil.ch

3537 Eggwil

Apero

Nüssli und Chips p.P.	Fr. 2.--
Gemüwestäbli mit Kräutersaucep.P	Fr. 2.50
Schinkengipfeli p.P.	Fr. 3.--
Bärechnusperlip.P. Pfannkuchen mit Käse gefüllt und gebacken	Fr. 6.--
Hobelkäse p.P.	Fr. 9.--
Hobelkäse und Hamme p.P	Fr. 14.--

Vor oder nach einem Aufenthalt im Gasthof Bären empfehlen wir Ihnen eine lustige Rösslifahrt

2 spännig an schönen Bauernhäusern vorbei und durch schöne Weiler

Wagen Fr. 250.-- bis 12 Personen



Kalte Vorspeisen

Hausterrine mit Waldorfsalat	Fr. 13.--
Gourmetteller Hauspastete, Rauchlachs, geräuchertes Forellenfilet garniert mit Salaten Melone nach Saison	Fr. 21.--
Rauchlachs garniert Meerrettichschaum, Toast und Butter	Fr. 16.--
Melone mit Rohschinken	Fr. 11.--
Tomatenscheiben mit Mozzarella Hausdressing, Basilikum	Fr. 9.50
Gemischter Salat	Fr. 9.--
Blattsalat mit Knoblauchcroûtons	Fr. 6.--

Warme Vorspeisen

Risotto mit Steinpilzen	Fr. 13.--
Pilzschnitte Jäger Art	Fr. 10.--
Gebratenes Zanderfilet mit Mandeln und Salzkartoffeln	Fr. 21.--

Hauptplatten mit Suppe

- | | | |
|----------|--|-----------|
| A | Kalbs- und Schweinsbraten mit Poulet
Pommes frites (ab 12 Personen)
Gemüsebeilage | Fr. 34.-- |
| B | Schweinhalsbraten mit Apfelscheibe
Kartoffelgratin (ab 12 Personen)
Gemüsebeilage | Fr. 29.-- |
| C | Schweinscarrébraten
mit Dörripflaumen gespickt (ab 12 Personen)
Kartoffelgratin
Gemüsebeilage | Fr. 34.-- |
| D | Sure Mocke
Eingelegter Rindsbraten an Rotweinsauce
Kartoffelstock oder Nüdeli
Mischgemüse | Fr. 34.-- |
| E | Rosa gebratenes Rindsfilet
Am Stück gebraten
Sauce Béarnaise
Dauphine Kartoffeln
Gemüse garnitur | Fr. 52.-- |
| F | Bernerplatte
Siedfleisch, Speck, Rippli, Zunge, Burewurst
Gnagi und Hamme
Salzkartoffeln
Sauerkraut und Dörrbohnen | Fr. 38.-- |
| G | Drei Filets nach der Art des Chefs
Rindsfilet Sauce Béarnaise
Schweinsfilet an Calvadosrahmsauce
Kalbsfilet an Morchelrahmsauce
Croquetten, Pommes frites, Nüdeli
Gemüsebeilagen | Fr. 52.-- |

H	Kalbsschnitzel an Morchelrahmsauce Nüdeli oder Pommes frites Gemüsebeilage	Fr. 43.--
I	Gebratenes Mastpoulet Pommes frites Gemüsebeilage	Fr. 29.--
K	Glasierter Kalbskarrebraten auf Pilzragout Kartoffelgratin Gemüsebeilage	Fr. 47.--
L	Rindszunge an Kapernsauce Kartoffelstock Gemüsebeilage	Fr. 25.--
M	Schweinschnitzel an Pilzrahmsauce Nüdeli Gemüsebeilage	Fr. 32.--
N	Schweinskotlett mit Kräuterbutter (Nachservice Schnitzel) Pommes frites Gemüsebeilage	Fr. 33.--
O	Kalbsschnitzel Cordon bleu (mit Schinken und Käsefüllung) Pommes frites Gemüsebeilage Nachservice panierte Kalbsschnitzel	Fr. 41.--

Hausgemachtes Dessertbuffet

Klein

Meringue, Nidle, Glace, Fruchtsalat, gebrannte Crème
Saisonangebot

Fr. 12.--

Gross

Meringue, Nidle, Glace, Fruchtsalat, gebrannte Crème,
Schoggimousse, Kirschtorte, Saisonangebot

Fr. 16.—

Festmenü

Festmenü 1

Geräuchertes Forellenfilet
und –Salmrose
Salat
Toast und Butter

Fr. 66.--

Kraftbrühe mit
Pfannkuchenherzen

Glasiertes Kalbssteak an Morchelrahmsauce
Kartoffelcroquetten
Gemüsebeilage

Kleines Dessertbuffet

Festmenü 2

Fr. 66.--

Kraftbrühe mit Eierstich
und Sherry

Salmragout und Scampi
an Safranrahmsauce
Im Blätterteigherzen

Roastbeef Sauce Bearnaise
Kartoffelgratin
Gemüse garniture

Kleines Dessertbuffet

Festmenü 3

Fr. 67.--

Gemüseterrine
mit Salaten garniert

Kraftbrühe mit Goldthaler

Gefülltes Zanderfilet gebraten
mit Salzkartoffeln

Schweinscarrebraten
mit Dörripflaumen gespickt
Kartoffelgratin
Gemüse garniture

Kleines Dessertbuffet

Buffets ab 20 Personen oder nach Vereinbarung

Steinbode

Fr. 42.--

Salatauswahl

Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce
Aelplermakkaroni
Warmi Hamme
Kartoffelsalat, Pommes frites

Meringue mit Glace und Rahm

Senggen

Fr. 46.--

Salatauswahl

Siedfleisch, Speck, Zungenwurst, Hamme, Burewurst
Salzkartoffeln
Dörrbohnen, Sauerkraut

Brönnti Crème mit Nidle

Burebuffet

Fr. 63.--

Salatauswahl
Hausterrine
Melone mit Rohschinken
Geräucherte Forellenfilets

Bouillon mit Röstbrot

Kalbs- und Schweinsbraten
Siedfleisch, Speck, Rippli, Zungewurst
Kartoffelgratin, Pommes frites
Gemüsebeilage

Trachtefrouedessert vom Buffet

*Das vielfältige Platzangebot ermöglicht Feste bis zu 500 Personen;
bestimmt ist auch für Sie der ideale Raum in der richtigen Grösse
vorhanden.*

*Festsaal, 250 Personen
Mit Personenlift erreichbar*

*Säli 40 Personen
im ersten Stock*

*Veranda 50 Personen
Im Parterre*

*Bärenstube 30 Personen
Im Parterre*

*Gaststube 55 Personen
Im Parterre*

Garten 38 Personen

Bar Pub mit Spielgeräten Gross

Preisänderungen bleiben vorbehalten

*In den Preisen sind 7.6 % Mwst, Service und Taxen inbegriffen.
Nach Möglichkeit verwenden wir Schweizer Fleisch.*