

MENUVORSCHLÄGE

Menu 1

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen ***	CHF 9.50
Gemischter Blattsalat ***	CHF 10.50
Schweinssteak nach Jägerart Kartoffelgratin Gemüsegar nitur ***	CHF 29.50
Helles und dunkles Schokoladenmousse mit Rahm	CHF 13.50

Menu 3

Nüsslisalat mit lauwarmen Speckstreifen und Croûtons ***	CHF 12.50
Schweinsfilet an Pilzrahmsauce Butternudeln Gemüsegar nitur ***	CHF 36.00
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm	CHF 12.00

Menu 5

Nüsslisalat mit Croûtons ***	CHF 12.50
Schweinssteak mit Spargelspitzen Sauce Hollandaise Kartoffelkroketten Gemüsegar nitur ***	CHF 29.00
Hausgemachte Apfeljalousie	CHF 10.00

Menu 2

Felchenfilet an Kräuterrahmsauce und Salzkartoffeln ***	CHF 18.50
Nüsslisalat Mimosa ***	CHF 12.50
Schwedenbraten auf Pflaumensauce Kartoffelgratin Gemüsegar nitur ***	CHF 27.00
Zitronensorbet mit Wodka	CHF 12.50

Menu 4

Tomatencremesuppe mit Rahmhaube ***	CHF 9.50
Kalbsschnitzel an Zitronensauce Wildreis Gemüsegar nitur ***	CHF 34.50
Zitronensorbet mit Champagner	CHF 12.50

Menu 6

Rauchlachs mit Meerrettichschaum und Toast ***	CHF 17.50
Kalbspaillard mit Zitronensauce Gemüsereis Timbal Saisongemüse ***	CHF 34.50
<i>Grandma's Secret</i> Hausgemachtes Parfait mit einem Hauch von Grand Marnier	CHF 11.50



Menu ab 10 Personen / alle Preise in Schweizer Franken / inkl. 7.7 % MWSt.



Menu 7

Klare Gemüsesuppe ***	CHF 8.50
Kalbs-Osso Buco Cremolata Weissweinsrisotto Gemüse garnitur ***	CHF 27.50
Parfait Grand Manier	CHF 12.00

Menu 9

Flädelsuppe ***	CHF 8.50
Grüner Salat ***	CHF 9.50
Schweins-Piccata Milanese Tomatenspaghetti Gemüse ***	CHF 24.50
Glaceschnitte mit Rahm	CHF 8.00

Menu 11

Melone mit Rohschinken ***	CHF 15.50
Lammracks grilliert auf Peperoni-beet Baked potato mit Sauerrahm Grilltomate und grüne Bohnen ***	CHF 33.50
Hausgemachter Apfelstrudel mit Zimtzucker und Vanilleglace	CHF 10.50

Menu 8

Bouillon mit Käsecroûtons ***	CHF 9.00
Gespickter Rindsbraten Polenta Grüne Bohnen ***	CHF 27.50
Hausgemachter Früchtekuchen mit Rahm	CHF 9.50

Menu 10

Gemischter Salat ***	CHF 10.50
Schweinsfilet im Blätterteigmantel Kartoffelgratin Gemüse garnitur ***	CHF 36.50
Dunkles Schokoladenmousse mit Rahm	CHF 11.50

Menu 12

Minestrone-suppe ***	CHF 9.50
Schweinsbraten mariniert an Pilzrahmsauce Kartoffelgratin Frisches Marktgemüse ***	CHF 27.50
Parfait Grand Marnier	CHF 12.50



Menu ab 10 Personen / alle Preise in Schweizer Franken / inkl. 7.7 % MWSt.



Menu 13

Spargelcremesuppe * * *	CHF 9.50
Geschnetzeltes Schweinefleisch nach Zürcher Art Butternudeln Tagesgemüse * * *	CHF 24.50
Choco-Flan mit Rahm	CHF 8.50

Menu 15

Grüner Salat * * *	CHF 9.50
Geschnetzeltes Rindfleisch Stroganoff Trockenreis Tagesgemüse * * *	CHF 29.50
Caramelköpfler mit Rahm	CHF 9.00

Menu 17

Selleriecremesuppe * * *	CHF 8.50
Schweinskotelette „Schwyzerart“ mit Schinken und Käse überbacken Kartoffelkroketten und Tagesgemüse * * *	CHF 26.50
Fruchtsalat mit Rahm	CHF 10.50

Menu 14

Gemischter Salat * * *	CHF 10.50
Schweineschnitzel paniert Tomatenspaghetti Tagesgemüse * * *	CHF 27.50
Heisse Heidelbeeren mit Vanilleglace und Rahm	CHF 9.50

Menu 16

Gemüsecremesuppe * * *	CHF 8.50
Schweinshaxe Cremolata Weissweinrisotto Tagesgemüse * * *	CHF 21.00
Hausgemachter Brotpudding mit Vanillesauce	CHF 9.50

Menu 18

Bouillon mit Fideli * * *	CHF 8.50
Gemischter Salat * * *	CHF 10.50
Pouletbrüstli auf Gemüsebeet mit Currysauce und Wildreis * * *	CHF 22.00
Helles und dunkles Schokoladenmousse mit Rahm	CHF 13.00



Menu ab 10 Personen / alle Preise in Schweizer Franken / inkl. 7.7 % MWSt.



Menu 19

Gebackene Zwiebelringe mit Ranchero Sauce * * *	CHF 10.00
Geschnetzeltes Schweinefleisch mit Currysauce Trockenreis Früchtegarnitur * * *	CHF 24.50
Gemischtes Glace mit Rahm	CHF 9.50

Menu 21

Kraftbrühe Xavier * * *	CHF 9.50
Ungarisches Rinds-Gulasch Hausgemachte Spätzli Tagesgemüse * * *	CHF 25.50
Fruchtsalat mit Glace	CHF 10.50

Menu 23

Kraftbrühe Royal * * *	CHF 9.50
Gemischter Blattsalat * * *	CHF 10.50
Schweinsbraten Mirza Kartoffelstock Gemüsegarnitur * * *	CHF 25.50
Caramelköpfler mit Rahm	CHF 9.00

Menu 20

Caesar Salad mit warmen Pouletstreifen, Knoblauchcroûtons auf Romana Salat mit rassicem Caesar Dressing * * *	CHF 14.50
Kalbs-Piccata Milanese Weissweinsrisotto Grilltomate * * *	CHF 30.50
Zitronensorbet mit Wodka	CHF 11.00

Menu 22

Flädli-Suppe * * *	CHF 8.50
Kalbsrahmgulasch Butternudeln Tagesgemüse * * *	CHF 25.50
Apfelküchlein mit Vanillesauce	CHF 10.50

Menu 24

Frische Gartenblattsalate Mimosa mit Hausdressing * * *	CHF 10.00
Kraftbrühe mit Gemüsewürfel * * *	CHF 9.50
Frischlachs-Medaillon vom Grill mit Zitronenbittersauce Wildreis Frisches Marktgemüse * * *	CHF 27.50
Hausgemachtes Tiramisu	CHF 10.50

Sie können Ihr Menü auch individuell zusammenstellen.



Menu ab 10 Personen / alle Preise in Schweizer Franken / inkl. 7.7 % MWSt.

Gersauerstrasse 21 CH-6440 Brunnen am Vierwaldstättersee
Tel. 0041 (0)41 825 10 10 Fax. 0041 (0)41 825 10 11 info@city-brunnen.com www.city-brunnen.com



Aperogebäck warm

Schinkengipfeli	pro Stk.	CHF	3.40
Chäs-Chüechli	pro Stk.	CHF	3.40
Mini-Pizza	pro Stk.	CHF	3.00
Speckbrügeli	pro Stk.	CHF	3.40
Mini-Frühlingsrolle mit Sauce	pro Stk.	CHF	3.60
Mini-Würstli im Teig	pro Stk.	CHF	3.50
Beef-Balls mit zwei Saucen (scharf)	pro Stk.	CHF	3.00

Aperogebäck kalt

Party-Pastetli mit Sauce Cumberland	pro Stk.	CHF	4.40
Poulet-Chnaberli mit Sauce	pro 100 g	CHF	5.60
Bierstengel mit Rohschinken/Bündnerfleisch	pro Stk.	CHF	3.00
Melonenstückli mit Rohschinken	pro Stk.	CHF	4.00
Gefüllte Pastetli mit Lachsmousse	pro Stk.	CHF	3.50
Gefüllte Pastetli mit Schinken oder Kräutersauce	pro Stk.	CHF	3.40
Lachsrollchen mit Cantadou	pro Person	CHF	4.60
Chips, Nüssli, Salzstengeli, Snacks	nach Verbrauch		
Dreieck-Canapés mit Tartar, Thon, Lachs, Mostbröckli, Roastbeef, Spargeln, Rohschinken, Crevetten, Käse, Braten, Schinken, Ei, Salami, Bauernspeck	pro Stk.	CHF	4.20

Gemüsedips

Knackiges Gemüse mit ...			
- Knoblauch-Sauce	pro Person	CHF	5.90
- Cocktail-Sauce	pro Person	CHF	5.90
- Tartar-Sauce	pro Person	CHF	5.90

Spiessli

Tomaten-Mozzarella-Spiess	pro Stk.	CHF	3.40
Früchte-Spiess	pro Stk.	CHF	3.70

**Wir freuen uns, Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen.
Um die Details zu besprechen, bitten wir Sie, mit uns einen Termin zu vereinbaren.**

Bruno Fanchini und Team



Menu ab 10 Personen / alle Preise in Schweizer Franken / inkl. 7.7 % MWSt.

