

# restaurant diemerswil

## Menüvorschläge

(für Anlässe ab 10 Personen)

Gerne beraten wir Sie auch bei der Auswahl des passenden Weines. Kontaktieren Sie uns.

### Suppen

Bouillon mit Gemüse	5.50
Bouillon mit Flädli	5.50
Gemüserahmsuppe	5.50
Tomatensuppe	6.50
Blumenkohlsuppe	5.50
Broccolirahmsuppe	6.50
Kürbisrahmsuppe	6.50

### Salate

Grüner Salat	5.50
Gemischter Salat	6.50
Tomatensalat mit Zwiebeln (nur Saison)	7.50
Nüsslersalat mit Ei und Speck (nur Saison)	9.00

### Vorspeisen

Melone mit Rohschinken (nur Saison)	11.50
Gemüseterrine mit Schnittlauchsauerrahm	10.50
Krevettencocktail mit Toast	12.50
Geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichschaum und Toast	12.50
Gebratene Eglifilet auf einem Salatbouquet	14.50

### Hauptspeisen

Glasierter Kalbsbraten mit Bratenjus Rüebli Kartoffelgratin	32.00
Kalbsschnitzel mit Limettensauce Gemüse Kartoffelgratin	38.00
Rindshuftsteak mit Kräuterbutter Gemüse Kartoffelgratin	36.00
Rindssauerbraten Rotkraut Kartoffelstock	28.50
Rindsentrecôte mit Café de Paris überbacken Gemüse Pommes frites	35.50

# restaurant diemerswil

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise Gemüse Kartoffelgratin	33.00
Schweinsrahmschnitzel Gemüse Nudeln	19.50
Schweinskotelett mit Kräuterbutter Gemüse Nudeln	20.50
Schweinsbraten Dentenberg mit Bratenjus Gemüse Kartoffelgratin	20.50
Schweins- und Kalbsbraten mit Bratenjus Gemüse Bratkartoffeln	27.50
Schweinsfilet mit Morchelsauce Gemüse Kartoffelgratin	33.00
Pferdeentrecôte mit Kräuterbutter Pommes frites	32.00
Lammrückenfilet mit Rosmarinjus Butterbohnen Bratkartoffeln	34.00
Pouletbrust mit Basilikumrahmsauce Gemüse Nudeln	21.50
Rehschnitzel an einer Wildrahmsauce Rotkraut Spätzli (nur Saison)	34.50
Damhirschschnitzel mit Wildrahmsauce Apfelrotkraut, Marroni Spätzli (nur Saison)	28.50
Käsefondue Moitié-Moitié à discrétion, inkl. Tee (nur Saison)	25.50
Gemüseteller mit 6 verschiedenen Gemüse und Kartoffelgratin	17.50
Tortelloni mit Salbeibutter	17.00
Tagliatelle mit Eierschwämmli (nur Saison)	17.50
<b>Desserts</b>	
Apfelküchlein	6.00
Bea's Schoggikuchen	6.00
Hausgemachtes Schoggimousse	8.50
Erdbeeren (nur Saison)	7.00
Hausgemachtes Erdbeerparfait (nur Saison)	8.50
Caramelköpfi	6.50
Frischer Fruchtsalat	6.50
Gebrannte Creme	7.00

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. Änderungen des Angebots sowie Preisänderungen vorbehalten. Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Ausnahmen sind deklariert.

## Was Sie wissen sollten

- Die Preise sind ab dem 1. Januar 2008 gültig. Bei grossen Preisschwankungen behalten wir uns vor die Preise moderat anzupassen.
- Die Gerichte werden auf dem Teller serviert und anschliessend nachserviert.
- Die aufgeführten Lebensmittel haben wir nicht immer vorrätig. Wir sind Ihnen deshalb dankbar, wenn Sie Ihre Bestellung ungefähr 1 Woche im Voraus aufgeben könnten.
- Aus Erfahrung wissen wir, dass alle am zufriedensten sind, wenn Sie sich für eine Menü entscheiden.
- Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie Ihre Bestellung ausserhalb der Servicezeiten aufgeben können. Vor-Ort-Bestellungen wenn möglich nach telefonischer Vereinbarung.
- Wir sind uns bewusst, dass die genaue Anzahl der Gäste meist erst kurz vor dem Anlass feststeht. Wir bitten Sie deshalb, uns so frühzeitig wie möglich mitzuteilen, wie viele Gäste tatsächlich kommen. Menüs die weniger als 12 Stunden vor dem Anlass annulliert werden, müssen wir Ihnen leider verrechnen.
- Unser Haus ist vollständig rollstuhlgängig.
- Wir schicken Ihnen nach dem Anlass eine Rechnung zu, damit Sie kein Bargeld bei sich tragen müssen. Sie können die Rechnung aber auch direkt vor Ort mit der EC-Card, Postcard oder einer gängigen Kreditkarte begleichen.