

Rest. Schifflände, 8878 Quinten, Tel: 081 738 14 60, www.schifflaende.eu

Menüvorschläge Restaurant Schifflände

Vorspeise und Dessert bitte einheitlich wählen. Pro Hauptgang müssen mindestens 10 einheitliche Gerichte bestellt werden.

Diese Menüvorschläge sind ausgearbeitet für Gruppen ab 20 Personen.

Suppen	Hausgemachte Kraftbrühe mit: - Flädli - Gemüse Julienne (Gemüsestreifen)	9.50
	Hausgemachte Cremesuppen: - Gemüsecremesuppe - Tomatencremesuppe - Weissweincremesuppe	9.50
Salate	Grüne Salatschüssel Gemischte Salatschüssel	8.50 11.50
	Blattsalat mit knusprig gebratenem Speck und Ei	15.50
Fisch	Gebratene Lachstranche an Kräutersauce mit Blattspinat und Reis	39.50
	Zanderfilet gebraten an Weissweinsauce mit Blattspinat und Reis	38.50
	Forellenfilet in Butter gebraten mit Blattspinat und Salzkartoffeln	38.50
Towns and the	Egli-Knusperli im Bierteig dazu Tartar- und Haus-Sauce, mit gebackenen Kartoffelschnitzen	32.50

Schwein	Paniertes Schweinsschnitzel Gemüsegarnitur, Pommes Frites	30.50
	Cordon - Bleu vom Säuli gefüllt mit zartem Vorderschinken, aromatischem Alpkäse mit Gemüsegarnitur, Pommes Frites	36.50
	Schweinsschnitzel vom Grill an Championrahmsauce mit Gemüsegarnitur und Tagliatelle	32.50
	Schweinshalsbraten nach Grossmutters Art an braunem Jus, mit Gemüsegarnitur und Kartoffelstock	31.50
Poulet	Riz Casimir (Poulet) an rassiger Currysauce mit Trockenreis und Früchtegarnitur	30.50
Kalb	Kalbscarrée am Stück gebraten an Morchelrahmsauce mit Gemüsegarnitur und Butternudeln	49.50
Rind	Rindsfilet vom Grill mit hausgemachter Sauce Bearnaise mit Gemüsegarnitur und Röstikroketten	56.00
	Rindsgulasch nach Grossmutters Art mit Gemüsegarnitur und Spätzli	38.50
Vegetarisch	Hausgemachte Käsespätzli mit leckerer Käsemischung dazu Röstzwiebeln und Apfelmus	27.50
Vegan	Mildes rotes Gemüsecurry auf Reis	27.50
Fitnessteller bunt garniert	Schweinsschnitzel mit Kräuterbutter Paniertes Schweinsschnitzel Cordon Bleu vom Säuli, Vorderschinken und Alpkäse Egli-Knusperli im Bierteig Forellenfilet in Butter gebraten	30.50 30.50 36.50 32.50 38.50
	Wir empfehlen dazu Pommes Frites auf die Tische Preis pro Schale Pommes Frites	9.00
Süsses	Caramelchöpfli Panna Cotta auf Beerenfruchtspiegel Schokoladen Mousse Apfelstrudel mit Vanillesauce Frischer Fruchtsalat mit Rahm Firscher Fruchtsalat mit Vanilleeis	9.50 9.50 9.50 10.50 10.50 12.50

Die Preise der Menüs verstehen sich ab 20 Personen. Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. 8.1% MwSt.

Sie können auch aus unserer reichhaltigen Coupe-Karte auswählen.