

## Feiern auf dem Herzberg!

### Apéritif- und Menüvorschläge

#### Apéritif

	SFr. pro Liter
Herzbergbowle mit Alkohol	30.00
Herzbergbowle ohne Alkohol	18.00
Apfelsaft	9.00
Orangensaft	9.00
Mineralwasser	6.00
Zapfengeld für mitgebrachte Getränke	pro Flasche SFr. 20.00

Wein, siehe Herzberg-Weinkarte

#### Apéro-Häppchen

	pro Person	SFr.
Blätterteiggebäck	5 Stück	3.50
Mini-Pizzen	3 Stück	4.50
Schinkengipfeli	3 Stück	6.00
Lachstoast	1 Stück	7.50
Knoblibrot	1 Stück	4.50

#### Salate - Suppen - warme Vorspeisen

	SFr. pro Person
grüner Salat mit Herzberg-Salatsauce	6.00
gemischter Salat mit Herzberg-Salatsauce	8.00
Nüsslisalat mit Ei oder Speckstreifen (nur in Saison)	11.00
Salatbuffet (5 Gemüse- und 3 Blattsalate) à discretion	12.00
Italienisches Vorspeisenbuffet: Salatbuffet à discretion und mariniertes Gemüse	16.50
Hefebouillon mit Gemüsestreifen oder Eierflädli	6.50
Griess-Suppe Leopold	5.50
Crèmesuppe mit Saisongemüse	6.50
Gemüsequiche	9.00

## Hauptgerichte vegetarisch

	SFr. pro Person
Tofu-Spiessli an Schnittlauchsauce mit Nudeln und Gemüsejulienne	20.00
Pilzragout an Cognacrahmsauce mit Trockenreis, zwei Saisongemüse	25.00
Gemüsepiccata an Sauce Madeira mit Safranrisotto, Pilzgarnitur	27.00
Quorngeschnetztes an Rahmsauce Butternüdeli, zwei Saisongemüse	27.00
Linsenbraten, Beilage nach Wunsch mit zwei Saisongemüse	28.00

## Hauptgerichte mit Fleisch

	SFr. pro Person
Spaghettiplausch à discrétion mit vier Saucen: Bolognese, Napoli, Pesto, Carbonara	27.00
Pouletgeschnetztes an Currysauce mit Basmatireis und Früchtgarnitur von frischen Früchten	30.00
Schweinshalsbraten Aargauer Art mit Dörripflaumen gefüllt mit hausgemachten Spätzli oder Kartoffelgratin und zwei Saisongemüse	32.00
Lammrückenfilet an Kräutersauce mit Pommes risolés und zwei Saisongemüse	40.00
Kalbpiccata, Safranrisotto mit Pilzgarnitur	39.00
Rindsvoressen, Polenta mit Saisongemüse	29.00
Roastbeef, Sauce Béarnaise mit Bratkartoffeln, Kräutertomate	45.00

## Hauptgerichte mit Fisch

	SFr. pro Person
Forellenfilet in Butter gebraten, Sauce Tartare, Salzkartoffeln, Saisongemüse	30.00
Lachsmedaillon an Safran-Ingwersauce Trockenreis, Saisongemüse	29.00
Pochierte Felchenröllchen an Weissweinsauce Ofenkartoffeln, Saisongemüse	29.00

## Desserts

	SFr. pro Person
Hausgemachte Cakes	2.50
Brownie	3.00
Brownie mit Rahm	4.00
Gebrannte Crème mit Rahm garniert	6.00
Süssmostcrème mit Rahm garniert	6.00
Frischer Fruchtsalat nature	5.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm und 1 Kugel Glacé	7.50
Caramelköpfler mit Rahm garniert	6.00
Panna cotta mit Beersauce	6.50
Hausgemachtes Parfait: Grand Marnier, Dattel, Baumnuss (zur Auswahl im Voraus)	7.00
Fruchtgratin: Rhabarber, Mandarine, Saisonfrucht (zur Auswahl im Voraus)	7.00

## Dessertbuffet

Ab 30 Personen: SFr. 18.00 pro Person

Das Herzberg-Dessertbuffet ist ein regelrechter Sinnesparcours bestehend aus:  
Mousse au Chocolat, Tiramisu, frisch zubereitetem Fruchtsalat, Cake, Fruchtjalousien, diverse  
Glaces und Sorbets mit Rahm, gebrannte Crème, Käseplatte mit Nussbrot

## Brunch

Ab 10 Personen: SFr. 20.00 pro Person

Bei einem herrlich gedeckten Brunchbuffet verweilen, geniessen:

Verschiedene Brote, Butter, Konfitüre, Cerealien, Nature-Joghurt, Birchermüesli, Käse- und  
Fleischplatte, Fruchtsalat, Rührei, Speck und Schinken; Kaffee, Tee, Orangensaft, Milch,  
Ovomaltine, Schoggi

## Spezialmenüs

(Preise pro Person)

### Menü 1: SFr. 58.00

Lachsrollchen mit Ingwerschaum  
garniert mit Blattsalaten

\*\*\*

Gemüse-Bouillon mit Flädli

\*\*\*

Pouletbrust gebraten  
Curryrahmsauce  
Früchte und Basmati-Reis

\*\*\*

Baumnuss-Parfait

### Menü 2: SFr. 67.00

Salatbuffet

\*\*\*

Kürbissuppe mit Kokosmilch

\*\*\*

Entrecôte „Bearnaise“  
Hausgemachte Spätzli  
Gemüse garnitur

\*\*\*

Brönnti Creme

### Menü 3: SFr. 63.00

Forellentatar mit Toast

\*\*\*

Gemüsejalousie an Safransauce

\*\*\*

Lammrückenfilet zum Zopf geflochten  
Kräuter-Knoblauchsauce  
Bratkartoffeln  
Gemüse garnitüre

\*\*\*

Schokoladenmousse hell-dunkel

### Menü 4: SFr. 60.00

Italienisches Vorspeisenbuffet

\*\*\*

Geflügelcrèmesuppe mit Gemüsebrunoise

\*\*\*

Kalbs-Piccata „Milanaise“  
Sauce Madeira  
Safran-Risotto

\*\*\*

Tiramisù

### Vegetarisches Menü: SFr. 50.00

Salatbuffet

\*\*\*

Wirz-Röllchen an Safransauce

\*\*\*

Brüsseler-Piccata mit Steinpilzen  
würzige Tomatensauce  
Hirsotto mit Gemüsewürfelchen

\*\*\*

Parfait Grand-Marnier

Getränke werden separat abgerechnet.

Alle Preise sind inklusive 7,6% MwSt, Preisänderungen vorbehalten. Herzberg - Januar 2007