

MENUVORSCHLÄGE

Menu Vorschläge für Gruppen ab 10 Personen - nur auf Vorbestellung.

Bei diesen Menus handelt es sich um **2-Gang Menus**, die aus einer **Suppe** oder einem **Salat** und einem **Hauptgang** bestehen.

3-Gang Menus inkl. Suppe und Salat plus CHF 5.50. Im Folgenden werden daher nur die jeweiligen Hauptgänge aufgeführt.

Fleisch:

- | | | | |
|----|---|-----|-------|
| 1. | Schweinsschnitzel Wiener Art
Pommes
Saisongemüse | CHF | 34.50 |
| 2. | Wienerschnitzel (Kalbfleisch)
Pommes
Saisongemüse | CHF | 46.50 |
| 3. | Cordon Bleu «Appenzeller Art» vom Schwein
Pommes
Saisongemüse | CHF | 39.50 |
| 4. | Cordon Bleu «Appenzeller Art» vom Kalb
Pommes
Saisongemüse | CHF | 48.50 |
| 5. | Kalbshackbraten
Kartoffelstock
Saisongemüse | CHF | 38.50 |
| 6. | Zürcher Kalbsgeschnetzeltes
mit knusprigen Kartoffelrösti
Mandel-Broccoli | CHF | 47.50 |
| 7. | Riz Casimir mit Pouletfleisch
Trockenreis
Früchten | CHF | 34.50 |

8.	Boeuf Stroganoff Rindsgeschnetzeltes in pikanter Paprikarahmrauce Spätzli	CHF	36.50
9.	Kalbssteak an Morchelrahmsauce Tagliatelle Saisongemüse	CHF	59.00
10.	Kalbsrahmgulasch Spätzli glasierte Rüebli	CHF	40.50
11.	Rindsgulasch Spätzli glasierte Rüebli	CHF	38.50
12.	Zwiebelrostbraten an Rotweinjus Bratkartoffeln Speckbohnen-Bündel	CHF	44.50
13.	Appenzeller Schweinsfilet an Calvadosrahmsauce Spätzli Saisongemüse	CHF	45.50
14.	Rindsschmorbraten an kräftigem Jus Spätzli Saisongemüse	CHF	39.50
15.	Kalbsbraten an kräftigem Jus Kartoffelgratin Saisongemüse	CHF	45.50
16.	Rindsfilet mit Kräuterbutter oder Rotweinsauce Pommes Duchesse Saisongemüse	CHF	56.50

Vegetarisch:

17.	Steinpilzrisotto frittiertem Rucola confierten Tomaten	CHF	31.50
18.	Gefüllte Peperoni orientalischem Couscous	CHF	29.50
19.	Hausgemachte Serviettenknödel an Pilzragout	CHF	31.50
20.	Gratinierte Zucchetti-Schiffchen mit Bulgur Salat	CHF	29.50
21.	Auberginen-Piccata Tomaten-Basilikumsugo auf Ebly-Gemüse-Ragout	CHF	29.50
22.	Käsespätzli Röstzwiebeln Apfelmus	CHF	30.50
23.	Äplermagronen Röstzwiebeln Apfelmus	CHF	29.50
24.	Spätzli Gemüse Kräuterrahmsauce	CHF	29.50
25.	Gemüsestrudel Ofengemüse Gemüseragout	CHF	30.50
26.	Indisches Dahl mit Linsen und Blattspinat Langkornreis	CHF	30.50

Vegan:

27.	Aloo Gobhi – Indisches Blumenkohl Curry mit Basmatireis	CHF	29.50
28.	Indisches Linsendahl mit Basmatireis	CHF	30.50
29.	Indisches Kürbiscurry mit Basmatireis	CHF	29.50
30.	Caponata mit Ebly Sizilianischer Gemüseintopf	CHF	29.50
31.	Fagioli all'Uccelletto mit Reis Weisse Bohnen in Tomatensugo	CHF	29.50
32.	Falafelspiess auf Taboule mit Baba Ghanoush	CHF	30.50
33.	Aubergine mit Couscous gefüllt auf grilliertem Gemüse mit Humus	CHF	30.50

Dessert:

1. Desserttrilogie sMadlen	CHF	15.50
2. hausgemachtes Tiramisu garniert mit Beeren	CHF	10.50
3. Brombeer-Panna-Cotta an Mangosauce mit Himbeeren	CHF	10.50
4. Zitronengras Creme-Brulée mit flambierter Ananas	CHF	10.50
5. Schokoladen-Lavakuchen an Waldbeercoulis mit Baumnussglace	CHF	12.50
6. American Cheesecake an Blaubeersauce	CHF	10.50
7. Lauwarmer Schokoladen-Brownie an Vanille Espuma	CHF	12.50
8. Mousse au Chocolat aus dunkler Schokolade	CHF	10.50
9. Maracaibo-Schokoladen-Creme an Tonkabohnensauce	CHF	10.50
10. Mango-Crèmeux an flambierten Feigen	CHF	12.50
11. Passionsfrucht-Sauerrahm-Parfait an Granatapfelsauce	CHF	12.50
12. Heidelbeer-Kokos-Parfait mit marinierten Beeren	CHF	12.50
13. gebackene Apfelhüechli mit Vanilleglace	CHF	12.50

Es freut uns sehr, Sie im sMadlen empfangen zu dürfen.

Selbstverständlich können wir auch ein Menu aufgrund Ihrer Wünsche individuell aus unserem Baukastensystem zusammenstellen.

Gerne beraten wir Sie bei der Wahl der Gerichte.