

Menuvorschläge für Chäller Winter 2009/10

Vorspeisen

Knackige Blattsalatherzen mit warmen Croutons	CHF 8.50
Marktfrische Salate, hübsch zubereitet mit Sprossen vom Tag und Gartenkräuter	CHF 10.00
Salatkomposition „Förster Art“ mit sautierten Pilzen und lauwarmen Entenbrust-Streifen an Himbeer Vinaigrette	CHF 15.00
Ofen frisches Kürbis-Käseküchlein mit Engelberger Trockenfleisch und Salatarrangement	CHF 15.00
Delikater Schweizerhaus Vorspeisenteller	CHF 15.00

Suppen

Kräftige Rindskraftbrühe mit Gemüse	CHF 8.50
Kürbiscremesuppe mit seinem Kernöl beträufelt	CHF 8.50
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	CHF 8.50
Leichte Kartoffelcrèmesuppe mit Steinpilzen	CHF 8.50
Schwarzwurzelcrèmesuppe mit Trüffelöl beträufelt	CHF 8.50

Hauptgänge

Engelberger Äplermagronen mit Apfelmus	CHF 18.00
Beinschinken im Brotteig mit Senf und Meerrettichschaum dazu hausgemachter Kartoffelsalat	CHF 24.00
Schweinskotelette-Braten an Steinpilz-Rahmsauce mit Kartoffelgratin und Gemüse	CHF 34.00
Schweinsfilet im Blätterteig mit Nudeln und Gemüseauswahl	CHF 38.00
Lammgigot gebraten mit Pfannengemüse und Bratkartoffeln	CHF 36.00

Original Schweizerhaus «Suurchrut-Topf» am Tisch serviert,
mit Rindstafelspitz, Saucisson, Rippli und Speck auf Sauerkraut
mit Bouillon-Gemüse und Butter-Kartoffeln CHF 29.00

Roastbeef gebraten an Sauce Béarnaise,
Kartoffelgratin und Gemüseauswahl CHF 40.00

Fondue Chinoise (Kalbs-,Rinds-,Schwein- und
Pouletfleischtranchen) mit feinen Saucen,
zur Wahl mit Pommes Frites, Butterreis und Rohkostgemüse
und zum Schluss eine kräftige Brühe mit Sherry CHF 48.00

Desserts

Gebrannte Creme „Gotte Mina“ CHF 8.00

Süssmostcreme mit Rahm CHF 8.00

Zweifarbige Schokoladenmousse CHF 10.00

Frischer Fruchtsalat mit Sorbet CHF 8.00

Schweizerhaus Dessert Symphonie CHF 10.00