

Restaurant  
Frohe Aussicht  
Winzenberg 17  
9604 Lütisburg



Tel. 071 / 931 12 38  
E-Mail: winzenberg@bluewin.ch  
Web: www.winzenberg.ch

Dienstag Ruhetag

# **MENÜVORSCHLÄGE FÜR JEDEN ANLASS**

Auf Ihren Besuch freut sich:

FAMILIE

ANITA & ANDREAS

LUSTI - HUNGERBÜHLER

Sitzplätze:

Restaurant bis 60 Personen

Kleines Säli bis 30 Personen

Grosser Saal bis 80 Personen

Gartenrestaurant bis 80 Personen

## **IN DEN FOLGENDEN MENÜPREISEN IST INBEGRIFFEN:**

- Bouillon mit Einlage Ihrer Wahl
- Blattsalat
- Hauptgang mit Nachservice

Auf Wunsch servieren wir Ihnen natürlich auch gerne einen

- gemischten Salat oder
- Winzenbergersalat (Blattsalat mit geröstetem Speck, Brotwürfeli und Chällerhocker-Käse)

Der Aufpreis beträgt 4.00

Alle Preise in sFr. und inklusive 8% MwSt.

## **FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE EMPFEHLEN WIR:**

Suppe

\*.\*.\*

Salat

\*.\*.\*

Schweinsschnitzel paniert

Pommes Frites

Gemüse auf Wunsch

20.00

## **SUPPEN**

Bouillon mit

- Flädli
- Perlen
- Hausgemachter Eierstich
- Gemüse-Julienne

## **VORSPEISEN**

Rohschinken mit frischen Melonen 9.00

Geräucherter Lachs mit Meerrettich-Schaum 11.00

Ihre eigenen Wünsche und Ideen nehmen wir sehr gerne entgegen.

## VOM SCHWEIN

Filet im Kräuter-Speckmantel Gemüse garnitur	39.50
Filet im Teig hausgemacht Gemüse garnitur	39.50
Piccata vom Filet an Tomatensauce Gemüse garnitur	39.50
Schwedenbraten (Schweinscarrée gefüllt mit gedörrten Pflaumen) Gemüse garnitur	38.50
Schnitzel an Pilzrahmsauce Gemüse garnitur	37.00
Cordon bleu Gemüse garnitur	38.00
Steak an grüner Pfeffersauce Gemüse garnitur	38.00
Braten Gemüse garnitur	35.50

Deux Filet:

1. Hauptgang

Schweinsfilet an Pilzrahmsauce  
Gemüse garnitur  
Beilage nach Wahl

2. Hauptgang

Rindsfilet an grüner Pfeffersauce  
Gemüse garnitur  
Beilage nach Wahl

53.00

Die Beilagen wählen Sie selbst. Zum Nachservice darf auch gerne eine zweite gewählt werden:

Nüdeli – Spätzli – Hausgemachter Kartoffelgratin – Pommes Frites –  
Croquetten – Rösti-Croquetten – Tricolor-Reis - Spaghetti

## **VOM KALB**

Piccata vom Medaillon an Tomatensauce Gemüse garnitur	42.00
Medaillon an Pilzrahmsauce Gemüse garnitur	42.00
Medaillon „Saltimbocca“ an brauner Sauce (mit Rohschinken und Salbei) Gemüse garnitur	42.00
Gefüllte Kalbsbrust an brauner Sauce Gemüse garnitur	35.00
Braten an brauner Sauce Gemüse garnitur	38.00
Steak an hausgemachter Morchelsauce Gemüse garnitur	50.00

## **VOM RIND**

Roastbeef an Sauce Café de Paris Gemüse garnitur	47.50
Entrecôte mit Kräuterbutter Gemüse garnitur	47.50
Gespickter Braten Gemüse garnitur	38.00

Ab 20 Personen können wir Ihnen auch einen gemischten Braten servieren.

Die Beilagen wählen Sie selbst. Zum Nachservice darf auch gerne eine zweite gewählt werden:

Nüdeli – Spätzli – Hausgemachter Kartoffelgratin – Pommes Frites –  
Croquetten – Rösti-Croquetten – Tricolor-Reis - Spaghetti

## **WINTERSPEZIALITÄTEN À DISCRÉTION**

Gschwellti-Buffer (ab 10 Personen) Reichhaltige Käseplatte, diverse Salate Heisser Speck und/oder Beinschinken	38.00
Raclette mit verschiedenen Käsesorten, Speck und Essiggemüse, Tomaten und Peperoni, sowie eingemachte Winzenberger-Birnen	29.00
Hausgemachtes Käse-Fondue mit eingemachten Winzenberger-Birnen	22.00
Rösti-Buffer mit verschiedenen Salaten und vier hausgemachten Rösti-Sorten	33.00
Tischgrill (ab 10 Personen) gemischter Salat als Vorspeise Raclette, mit verschiedenem Fleisch und hausgemachten Saucen, Früchte- und Gemüseplatte	41.00
Fondue Chinoise (ab 10 Personen) mit einem gemischten Salat als Vorspeise mind. 5 verschiedene Sorten Fleisch, Gemüse- und Früchteplatte, Reis und Pommes Frites und diversen hausgemachten Saucen	43.00
Fondue Bourguinonne (ab 10 Personen) mit einem gemischten Salat als Vorspeise mind. 5 verschiedene Sorten Fleisch, Gemüse- und Früchteplatte, Reis und Pommes Frites und diversen hausgemachten Saucen	43.00

## **DER SÜSSE ABSCHLUSS**

Frischer Fruchtsalat mit Rahm	7.00
mit Glace und Rahm	9.00
Hausgemachte gebrannte Crème mit Rahm	8.00
Hausgemachte Schokoladencrème mit Birnen und Rahm	8.00
Helles und dunkles Schokoladenmousse, mit Früchten garniert	9.50
Panna Cotta mit einem warmen Beeren-Mix	9.00
Sorbet, Aroma nach Ihrer Wahl, mit oder ohne Schuss	9.00/7.50
Nougat- oder Vacherin-Glacetorte mit Rahm	6.00
Bisquit-Torte nach Wahl, aus der Bäckerei	6.50
Hausgemachtes Caramel-Köpflli mit Rahm	6.00
Mitgebrachte Desserts (wird für Service und Geschirr verrechnet)	4.00

Bis zu 20 Personen können Sie das Dessert auch aus unserer Dessertkarte auswählen.

Um Ihnen ein optimales Gelingen, Ihres Festes, garantieren zu können, teilen Sie uns Ihre Wünsche und Vorstellungen frühzeitig in einem persönlichen Gespräch mit.

Ihre Gastgeber-Familie Lusti-Hungerbühler