

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 7.7% 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

55.00

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 | 51.00 |

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 15 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 (ab 15 Personen) mit verschiedenen Salaten und vier hausgemachten Rösti-Sorten | 35.00 |
| Tischgrill (ab 15 Personen) mit einem gemischter Salat als Vorspeise Raclette, mit verschiedenem Fleisch und hausgemachten Saucen, Früchte- und Gemüseplatte | 46.00 |
| Fondue Chinoise (ab 15 Personen) mit einem gemischten Salat als Vorspeise mind. 5 verschiedene Sorten Fleisch, Gemüse- und Früchteplatte, Reis und Pommes Frites und diversen hausgemachten Saucen | 47.00 |
| Fondue Bourguinonne (ab 15 Personen) mit einem gemischten Salat als Vorspeise mind. 5 verschiedene Sorten Fleisch, Gemüse- und Früchteplatte, Reis und Pommes Frites und diversen hausgemachten Saucen | 47.00 |

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. Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Gastgeber-Familie Lusti-Hungerbühler