

Restaurant



„ZUR ANTONY-HÜTTE“

Buffetvorschläge

Buffet I

Brotkorb und Butter

*Roastbeef rosa gebraten und dünn geschnitten mit Mixed Pickles
geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich*

*verschiedene Salate (z.B. Karotten, Krautsalat, Kartoffelsalat,
Walldorfsalat, Gurkensalat etc.)*

Blattsalate mit Balsamico-Dressing

*Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons
zarter Rinderschmorbraten mit Rotweinsauce*

hausgemachte Spätzle

Kroketten

Butterreis

verschiedene Gemüse der Saison und Sauce hollandaise

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Herrencreme mit Kirschen

€ 24,00

Buffel II

Brotkorb und Butter

*Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dill-Sauce
geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichsauce
verschiedene getrocknete und geräucherte Schinken mit eingelegtem
Gemüse und Laugengebäck*

*verschiedene Salate (z.B. Karotten, Krautsalat, Kartoffelsalat mit
Speck, Walldorfsalat, Gurkensalat etc.)*

Blattsalate mit Balsamico-Dressing

*saftiger Schweinenackenbraten mit frischen Pilzen und Rhamsauce
Rinderrouladen mit Rotweinsauce*

Butternudeln

Serviertenknödel

Herzoginkartoffeln

Apfelrotkohl

gemischtes Saisongemüse

Rotegrütze mit Vanillesauce

Marillknödel mit Zimt und Zucker

€ 29,00

Buffel III

Brotkorb und Butter

Variation von geräucherten Edelfischen mit Meerrettichsahne

Shrimps-Cocktails

Tafelspitz mit Gemüse-Vinaigrette

*verschiedene Salate (z.B. Karotten, Krautsalat, Kartoffelsalat mit
Speck, Walldorfsalat, etc.)*

Blattsalate mit Balsamico-Dressing

Schweinelendchen am Stück gebraten mit Pfefferrahmsauce

Rinderschmorbraten in Rotweinsauce

Krustenbraten mit Altbiersauce

hausgemachte Spätzle

Bandnudeln

Kartoffelgratin

gemischtes Saisongemüse

Schokoladenmousse

Tiramisu

Birnenstrudel mit Vanillesauce

Käseauswahl vom Brett mit Trauben und Nüssen

€ 34,00

Buffel IV

Brotkorb und Butter

geräucherter Edelfische mit Sahnemeerrettich

Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto

Bündner Trockenfleischplatte mit Schweizer Spezialitäten

Variation von Salaten mit verschiedenen Dressings

*Festtagssuppe mit Klößchen, Nudeln, Eierstich
und Gemüseinlage*

Roastbeef vom Brett mit Sauce bernaïse

saftiger Krusten-Schinkenbraten mit Altbiersauce

gebratene Edelfischfilet auf Rahmsauerkraut

*Kartoffelgratin, Risolée-Kartoffeln, Wildreis
und Kartoffelklöße*

Gemüseauswahl der Saison

feines Schokoladenmousse

Rote Grütze mit Sahne

Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

€ 37,00

Buffel V (ab 25 Personen)

Brotkorb und Butter

Parmaschinken mit Melone

Roastbeef mit Remouladensauce

geräucherte Edelfische mit Meerrettich

gebratenen Riesengarnelen

verschiedene Salate

Blattsalate mit Balsamico-Dressing

Rinderrouladen mit Rotweinsauce

Schweinerücken am Stück gebraten mit Dörripflaumen

Putengeschnetzeltes mit Champignons

Variation von gebratenen Fischfilets

hausgemachte Spätzle

Rosmarin-Kartoffeln und Kroketten

Schokoladenmousse

Bayerischer Crème mit Portweinkirschen

Eisbombe

Käse vom Brett

€ 34,00

Brunch-Buffer

Brotkorb, Butter

Kaffee und Orangensaft

Rührei, gross gebratener Speck, kleine Rostbratwürstchen

Auswahl an Aufschnitt, Käse

Joghurt, Müsli und Früchte Marmelade und Honig

gebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dill-Sauce

Tomate-Mozarella mit Basilikum-Pesto

Auswahl von Blatt- und Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings

Rinderschmorbraten in Rotweinsauce

Putengeschnetzeltes in Rahmsauce

Schweinelendchen unter der Schalotten-Senf-Kruste

Kartoffelgatin, Butterreis, hausgemachte Spätzle, Pommes Frites

Gemüse der Saison und Sauce hollandaise

Herrencreme mit Kirschen

Schokoladenmousse mit Vanillesauce

Obstsalat

€ 23,50