

WILLKOMMEN IM HECHT

OB TAUFGE, GEBURTSTAG, HOCHZEIT, FAMILIENFEST,
VEREINSANLASS, KLASSENZUSAMMENKUNFT,
MITARBEITEREVENT ODER EINFACH EIN TREFFEN UNTER
FREUNDEN. ANKOMMEN, BEISAMMENSEIN, PLAUDERN,
AUSTAUSCHEN, VERWEILEN, FEIERN, GENIESSEN, SEIN.
ALL DAS LÄSST SICH IM HECHT HERRLICH UNKOMPLIZIERT
ERLEBEN.

FÜR IHREN ANLASS BIETEN WIR IHNEN DEN PASSENDEN RAHMEN:
IM RESTAURANT MAX 40 PERSONEN
80 PERSONEN IM SAAL

IM HECHT IST ES EINFACH UND ENTSPANNT- VOR, WÄHREND
UND NACH DEM FEST! WIR HELFEN IHNEN GERNE BEI DER
PLANUNG UND UNTERSTÜTZEN SIE BEI DEN VORBEREITUNGEN-
VOM NAMENSKÄRTLI ÜBER DIE BLUMENDEKO BIS ZUM
TAXISERVICE, DAMIT SIE UND IHRE GÄSTE SICHER NACH
HAUSE KOMMEN.

IN DER MENÜGESTALTUNG SIND WIR SEHR FLEXIBEL UND WIR
GEBEN GERNE AUF DIE INDIVIDUELLEN WÜNSCHE UNSERER
GÄSTE EIN. UNSER ENGAGIERTES
KÜCHENTEAM ZAUBERT FAST ALLES AUF DIE TELLER.
WENN WIR IHRE IDEEN KENNEN,
MACHEN WIR IHNEN EIN ENTSPRECHENDES ANGEBOT.

WIR FREUEN UNS AUF SIE
AHMET KINAP UND TEAM

HAUPTGANG

PRO HAUPTGANG SIND EINE SAUCE, EINE BEILAGEN UND DREI GEMÜSESORTEN IM PREIS INBEGRIFFEN. NACHSERVICE IST IM HECHT SELBSTVERSTÄNDLICH UND EBENFALLS IM MENÜPREIS INBEGRIFFEN. BITTE WÄHLEN SIE EIN MENÜ, SOWIE EINE VARIANTE FÜR VEGETARIER/INNEN.

KALB

KALBS-GESCHNETZELTES MIT PILZRAHMSAUCE	38.50
KALBS-CARRÉEBRATEN	45.50
KALBS-SCHULTERBRATEN	34.50

RIND

RINDSFILET	46.50
RINDS-ENTRECÔTE AM STÜCK GEBRATEN	43.50
RINDSBRATEN	34.50
RINDS-HACKBRATEN	26.50

SCHWEIN

SCHWEINS-CORDON BLEU (BIS MAX. 20 PERSONEN)	36.50
SCHWEINS-CARRÉBRATEN	27.00
SCHWEINSFILET MIT PILZRAHMSAUCE	36.50
SCHWEINS-GESCHNETZELTES MIT PILZRAHMSAUCE	27.50

PFERD

PFERDEFILET MIT KRÄUTERBUTTER ODER PFEFFERSAUCE	38.00
---	-------

GEFLÜGEL

MAISPOLARDENBRUST SUPREME	38.00
POULET-GESCHNETZELTES MIT PAPRIKA-RAHMSAUCE	27.50

APÉRO

HEUBROT 2 STÜCK, PRO PERSON

4.50

MIT SPECK EINGEWICKELTES BROT- IM HEUBEET GEBACKEN
UND SERVIERT

APÉRO MIX

HEUBROT, CRISSINI, CHIPS, MINI-APÉROCHÜECHLI,
SPINAT, SCHINKEN UND SPECK

10.50

SUPPE IM WECKGLAS

5.50

SUPPE NACH WAHL

VORSPEISEN

HECHT SALAT (BUNTER BLATTSALAT, GEBRATENE SPECKSTREIFEN, SPROSSEN CROÛTONS, GREYERZER-SPÄNE	12.50
GRÜNER BLATTSALAT AN FEINEM HECHT-DRESSING	8.00
GEMISCHTER SALAT AN FEINEM HECHT-DRESSING	9.00
BURRATA AUF CHERRYTOMATEN MIT PESTO SAUCE	12.50
NÜSSLISALAT MIT EI UND BROTCROÛTONS	12.50
SALATBUFFET MIT VERSCHIEDENEN SALATEN	15.00
RINDSTATAR MIT SALATGARNITUR, BROT UND BUTTER	17.50
SUPPE NACH WAHL	6.50

HAUPTGANG BEILAGEN

SAUCEN

KRÄUTERBUTTER, PFEFFERSAUCE, RAHMSAUCE,
PILZRAHMSAUCE, ROTWEINSAUCE, BALSAMICO-JUS,
ROSMARIN-JUS, SAUCE BÉARNAISE, KRÄUTERSAUCE,
COGNACRAHMSAUCE

BEILAGEN

POMMES FRITES, TEIGWAREN, REIS, KARTOFFELGRATIN,
KARTOFFELSTOCK, SPÄTZLI, RISOTTO, SPINAT-TAGLIATELLE,
SÜSSKARTOFFELSTOCK, BRAMATAPOLENTA

ZWEITE BEILAGE: 5.00/ PRO.PERSON

GEMÜSE

3 SORTEN FRISCHES MARKTGEMÜSE (SAISONABHÄNGIG, WÜNSCHE
NEHMEN WIR GERNE ENTGEGEN)

DESSERT

SAISON-DESSERT	wechselnd
GEBRANNTÉ CRÈME	8.50
HAUSGEMACHTES TIRAMISU	9.50
PANNA COTTA MIT HEISSEN BEEREN	8.50
CARAMELKÖPFLI	9.50
HIMBEER-QUARKTORTE	7.50
SCHOGGIMOUSSE	7.50
HAUSGEMACHTES SCHOKOLADENSOUFFLÉ MIT VANILLEGLACÉ	11.50

FÜR SIE ZUSAMMENGESTELLT

MENÜVORSCHLÄGE

WENN IHR EUCH NICHT DER QUAL DER WAHL AUSSETZEN MÖCHTET, HABEN WIR FÜR EUCH UNSERE MEIST GEWÄHLTEN MENÜS ZUSAMMENGESTELLT.

EINFACH UND GUÄT PRO PERSON 46.50

GEMISCHTER SALAT AN FEINEM HECHT-DRESSING
RINDS HACKBRATEN MIT KARTOFFELSTOCK
UND DREI SORTEN GEMÜSE, INKL.NACHSERVICE
CARAMELKÖPFLI MIT RAHM

FEST HECHT PRO PERSON 71.50

HECHT SALAT MIT GEBRATENEN SPECKREIFEN,
SPROSSEN, CROÛTONS UND GREYERZEN-SPÄNEN

DUETT VOM KALBSCARRÉE UND RINDS-ENTRECÔTE AN
KRÄFTIGER ROTWEINSAUCE, DAZU HAUSGEMACHER
KARTOFFELGRATIN ODER SPÄTZLE, DREI SORTEN
GEMÜSE INKLUSIVE NACHSERVICE

DESSERTBUFFET

HECHT BUFFET PRO PERSON 82.50

SUPPE NACH WAHL (EVTL. BEI APÉRO SERVIERT)
HECHT BUFFET: GEMISCHTES FLEISCH- UND BEILAGENBUFFET,
BUNTES SALATBUFFET MIT HAUSGEMACHTEM HECHT-DRESSING
DESSERTBUFFET