

*Serviert von 8 – 80 Personen*

## Menu Zauberflöte

Rindsfilet Carpaccio  
pikant gewürzt

Steinpilz - Morchelrahmsüppchen

Gebackene Eglifilets  
auf Salatspitzen  
mit Tartare Sauce

Sorbet Bicolor

Schweinsfilet Citrus  
mit Zitronenrahmsauce  
Weissweinsrisotto  
Frisches Gemüsebouquet

Warme Ananas mit Pfeffer  
dazu Eiskomposition

Menu complet Fr.94.70  
Menu klein Fr.75.30

## Menu Othello

Melonenschnitze  
mit zwei Sorten Schinken

Klare Ochsenschwanzsuppe

Riesengrillen vom Grill  
mit Früchten  
Zitronenbutter, Trockenreis

Champagner Sorbet

Lammfilet  
im Kräutermantel  
Gratin Kartoffeln  
Frisches Gemüsebouquet

Soufflé glacé  
Grand Marnier

Menu complet Fr.94.70  
Menu klein Fr.75.30

## Menu Carmen

Geräuchte Lachsstreifen  
auf Salatspitzen

Consommé mit Cognac  
und feinen Käsestängeli

Perlhuhnbrüstchen  
mit Apfelcalvadosauce  
Basilikumnudeln

Kiwi Sorbet mit Geist

Schweinsfilet nach Försterart  
mit frischer Steinpilzrahmsauce  
Kroketten Kartoffeln  
Frisches Gemüsebouquet

Dessert Überraschung  
Hotel Engel

Menu complet Fr.94.70  
Menu klein Fr.75.30

*Menu klein = 1 Vorspeise weniger und ohne Sorbet*

## Serviert von 8 – 80 Personen

### Menu Wilhelm Tell

Geräuchertes Fricktaler  
Forellenfilet  
Meerrettichschaum

Kräftige Bouillon mit Flädli

Waadtländer Weisswein  
Quiche

Sorbet Williams

Saftiges Schweinssteak  
mit Waldpilzsauce  
Feine Nüdeli  
Kroketten Kartoffeln  
Mischgemüse

Apfelchüechli  
mit Vanilleeis und Rahm

Menu complet. Fr.83.90

Menu klein Fr.66.70

### Menu Nabucco

Exotische Crevetten  
mit Currysauce  
garniert mit Früchten

Französische Zwiebelsuppe

Frische Steinpilze  
mit feinen Nüdeli

Sorbet Calvados

Kalbsbraten glasiert  
ofenfrisch mit Jus  
Gratin Kartoffeln  
Frisches Gemüsebouquet

Warme Crêpes Suzette  
mit Eiskomposition

Menu complet Fr.83.90

Menu klein Fr.66.70

### Menu Don Carlos

Melonen Cocktail  
mit Porto

Tomatencrèmesüppchen

Gebackene Riesencrevetten  
auf Salatspitzen  
Schnittlauchsauc

Erdbeeren Sorbet mit Geist

Schweinsfilet im Blätterteig  
mit delikater Füllung  
Morchelsauce  
Röstikroketten  
Frisches Gemüsebouquet

Coupe Exotic  
mit frischen Früchten

Menu complet Fr 94.70

Menu klein Fr.75.30

*Menu klein = 1 Vorspeise weniger und ohne Sorbet*

## *Serviert von 8 – 80 Personen*

### Menu Aida

Terrine maison  
garniert mit Salaten

Consommé mit Sherry

Bodensee-Egli gebraten  
mit frischen Chrüttli

Sorbet Gravensteiner

Coq au vin  
zartes Huhn im Rotwein  
Croûtons-Champignons-Lardons  
Hausgemachte Spätzli

Coupe Hotel Engel  
mit Früchten

Menu complet Fr. 73.15  
Menu klein Fr. 58.10

### Menu Rigoletto

Frischer Blattsalat  
mit Speck, Croûtons und Ei

Leichte Minestrone

Lasagne Maestro Rigoletto  
ofenfrisch

Sorbet Martini

Scaloppini al Marsala  
Schweinmédaillon im Marsala  
Pilzrisotto mit Weisswein  
Blattspinat

Cassatta mit Liqueur  
und Früchten

Menu complet Fr. 73.15  
Menu klein Fr. 58.10

### Menu la Traviata Vegetarisch

Frischer Tomatensalat  
mit Basilikum und Gorgonzola

Maiscrèmesüppchen

Frische Pilzkomposition  
mit feinen Nüdeli

Sorbet Orange

Tofumédaillon im Blätterteig  
mit Gemüsejus  
Frisches Saisongemüse  
Röstikroketten

Gefüllte Crêpes  
mit Apfelfüllung  
Vanilleeis und Rahm

Menu complet Fr. 73.15  
Menu klein Fr. 58.10

*Menu klein = 1 Vorspeise weniger und ohne Sorbet*