

# IHR ANLASS

---

Sehr geehrte Gäste  
Ihr Wohl liegt uns am Herzen.  
Gerne bieten wir eine Auswahl an Menus für  
Ihren persönlichen Anlass bei uns. Für  
individuelle Wünsche oder Bedürfnisse stehen  
wir Ihnen gerne zur Seite.  
Alle Preise sind inkl. 7,7% MwSt.

---

## Suppen

<b>Klassische Suppen</b>	Fr. 4.50
Rinder- Kraftbrühe mit Einlage (Flädli, Backerbsen, Teigwaren oder Eierstich)	
Gemüsecremesuppen nach Wahl	
Minestrone	
<b>Saison Suppen</b>	Fr. 5.50
Melonenkaltschale	
Spargelcremesuppe	
Kürbiscremesuppe	
<b>Spezial- Cremesuppen</b>	Fr. 6.50
Riesling- Weisswein Cremesuppe	
Curry- Kokoscremesuppe	
Steinpilzcremesuppe	
Safrancremesuppe	

---

## Kalte Vorspeisen

Bunter frischer Blattsalat	Fr. 5.50
Bunter gemischter Salat mit reichlicher Auswahl aus fünf Sorten Gemüsesalat	Fr. 6.50
Nüsslisalat mit Eiern, Speck und Croutons	Fr. 7.00
Tomaten- Mozzarella Salat mit frischem Basilikum	Fr. 8.00
Kleines Salatbuffet Fünf Gemüsesalate und Drei Blattsalate pro Person	Fr. 9.00
Grosses Salatbuffet Acht Gemüse- und zwei Stärkebeilagen- Salate Fünf Blattsalate pro Person	Fr. 12.50
Melonen- Rohschinkenteller (Saisonabhängig )	Fr. 10.00
Kleine Kalbfleischpastete klassisch serviert mit einem Waldorf Sellerie- Ananassalat und Preiselbeeren	Fr. 12.00
Antipasti Teller gefüllten Pepperballs, grillierten Peperoni, Zucchetti, Oliven, Parmesan und Rohschinken	Fr. 14.00

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen  
eine Auswahl an assortierten Apéro- Brötchen.

# IHR ANLASS

Zu unseren Hauptgerichten finden Sie am Ende eine Auswahl an passenden Beilagen. Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung oder gehen auf Ihre Wunsch ein. Zu allen Gerichten servieren wir ein buntes marktfrisches Gemüsebouquet.

## Hauptgerichte

### Kalbfleisch

Kalbsgeschnetzeltes  
„Zürcher Art“ Fr. 22.50

Klassisches Wiener Schnitzel  
von der Huft Fr. 23.00

Rahm- Kalbschnitzel  
von der Huft Fr. 23.50

Kalbsbraten vom Rosenstück  
mit Morchel Sauce Fr. 28.00

Rosa gebratenes Kalbsfilet  
mit Calvados Sauce Fr. 40.00

### Schweinefleisch

Paniertes Schweinsschnitzel  
von der Huft Fr. 11.00

Schweinsgeschnetzeltes  
an Weisswein- Rahmsauce Fr. 12.50

Gefüllter Aargauer Braten  
mit Dörripflaumen Fr. 12.50

Tessiner Braten  
vom Schweinehals Fr. 14.00

Schweinssteak vom Nierstück  
mit Kräuterbutter Fr. 15.00

Schweinsfilet im Rohschinkenmantel  
mit Cognacrahmsauce Fr. 25.00

Schweinsfilet  
mit Steinpilzsauce Fr. 26.50

### Rindfleisch

Rindsgeschnetzeltes  
„Stroganoff“ Fr. 33.50

Rindsfiletmedaillon  
an Portweinsauce Fr. 35.50

### Geflügel

Poulet Geschnetzeltes  
an Currysauce Fr. 16.00

Saftiges Poulet Brüstchen  
gefüllt mit Cantadou Fr. 16.00

### Frischer Fisch

Frisches Forellenfilet  
mit Mandelbutte Fr. 13.50

Egliknusperli  
mit Tartaresauce Fr. 15.50

Frisches Lachsfilet  
mit Weisswein- Rahmsauce Fr. 16.00

### Spaghetti Plausch

Spaghetti Plausch mit drei Saucen  
ab 10 Personen Fr. 19.00  
Pesto-, Carbonara-, Bolognese-,  
Tomaten-, oder Lachs- Dillsauce

## Beilagen

Butternudeln je Fr. 3.00

Trockenreis

Bratkartoffeln

Salzkartoffeln

Kroketten

Pommes Frites

Diverse Risotto je Fr. 4.00

Kartoffelstock

Kartoffelgratin

Butterspätzli

Mais- Polenta

Mais Schnitten

Gratinierte Griess- Gnocchi

# IHR ANLASS

---

## Dessert und Süßspeisen

### **Cremen**

Vanillecreme, Schokoladencreme  
Süssmostcreme, Gebrannte Creme Fr. 5.50

### **Gebäck**

Brownie, Streusel- Fruchtkuchen,  
Rüebli-Cake Fr. 5.50

### **Flans**

Caramelköppli, Bayerische Creme  
Griessköppli, Panna Cotta Fr. 6.50

### **Mousse**

Schokoladenmousse, Beerenmousse  
Fruchtmousse Fr. 6.50

### **Glace zwei Kugeln**

Zwetschgen- und Apfelsorbet, Vanille,  
Schokolade, Banane, Pistache,  
Mocca, Erdbeer Fr. 6.50

### **Saisondessert**

Vermicelle, Fruchtsalat,  
Erdbeer- und Himbeertöfli Fr. 6.50

Alle unsere Desserts werden mit Liebe und Leidenschaft aus garniert.

---

## Raumreservation

Das Alters- und Pflegeheim Im Brühl verfügt über eine sehr gute Infrastruktur für Ihre Versammlung, Sitzung oder Kursangebot.

- Konferenzraum inkl. Equipment  
Flipchart, Pinnwand, Beamer und  
Grossbildschirm
- Internet
- Mineralwasser im Raum
- Früchtekorb
- Zusätzliche Verpflegungsmöglichkeiten
- Technischer Support
- Mit Rednerpult Sitzmöglichkeiten bis zu  
40 Personen.

**Tagespauschale** Fr. 250.00

08:00 Uhr – 17:00 Uhr

**Vormittag** Fr. 150.00

08:00 Uhr – 12:00 Uhr

**Nachmittag** Fr. 150.00

13:00 Uhr – 17:00 Uhr

**Abend** Fr. 300.00

19:00 Uhr – 23:00 Uhr

Gerne nehmen wir die Herausforderungen an und offerieren Ihnen ein persönlich auf Sie abgestimmtes Angebot.

### **Zapfengeld**

Gerne dürfen Sie Ihren eigenen favorisierten Wein mitbringen.

Für unsere Dienstleitungen und einen gepflegten Weinservice verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 15.- pro Flasche.

---