

# 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 in CHF inkl. 8.1% MWST.

---

## Suppen

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

## Kalte Vorspeisen

Bunter frischer Blattsalat	5.50
Bunter gemischter Salat	6.50
Nüsslisalat mit Eiern, Speck und Croutons	7.00
Tomaten- Mozzarella Salat mit frischem Basilikum	8.00
Kleines Salatbuffet Fünf Gemüsesalate und Drei Blattsalate pro Person	9.00
Grosses Salatbuffet Acht Gemüse- und zwei Stärkebeilagen- Salate Fünf Blattsalate pro Person	12.50
Melonen- Rohschinkenteller (Saisonabhängig )	10.00
Kleine Kalbfleischpastete klassisch serviert mit einem Waldorf Sellerie- Ananassalat und Preiselbeeren	12.00
Antipasti Teller gefüllten Pepperballs, grillierten Peperoni, Zucchetti, Oliven, Parmesan und Rohschinken	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“ 22.50

Klassisches Wiener Schnitzel  
von der Huft 23.00

Rahm- Kalbschnitzel  
von der Huft 23.50

Kalbsbraten vom Rosenstück  
mit Morchel Sauce 28.00

Rosa gebratenes Kalbsfilet  
mit Calvados Sauce 40.00

### Schweinefleisch

Paniertes Schweinsschnitze  
von der Huft 15.00

Schweinsgeschnetzeltes  
an Weisswein- Rahmsauce 14.50

Gefüllter Aargauer Braten  
mit Dörrpflaumen 16.50

Tessiner Braten  
vom Schweinehals 16.50

Schweinssteak vom Nierstück  
mit Kräuterbutter 16.00

Schweinsfilet im Rohschinkenmantel  
mit Cognacrahmsauce 25.00

Schweinsfilet  
mit Steinpilzsauce 26.50

### Rindfleisch

Rindsgeschnetzeltes  
„Stroganoff“ 33.50

Rindsfiletmedaillon  
an Portweinsauce 35.50

### Geflügel

Poulet Geschnetzeltes  
an Currysauce 16.00

Saftiges Poulet Brüstchen  
gefüllt mit Cantadou 16.00

### Frischer Fisch

Frisches Forellenfilet  
mit Mandelbutte 16.50

Egliknusperli  
mit Tartaresauce 17.50

Frisches Lachsfilet  
mit Weisswein- Rahmsauce 18.00

### Spaghetti Plausch

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

## Beilagen

Butternudeln 3.00

Trockenreis

Bratkartoffeln

Salzkartoffeln

Kroketten

Pommes Frites

Diverse Risotto 4.00

Kartoffelstock

Kartoffelgratin

Butterspätzli

Mais- Polenta

Mais Schnitten

Gratinierte Griess- Gnocchi

# IHR ANLASS

---

## Dessert und Süssspeisen

### **Cremon**

Vanillecreme, Schokoladencreme  
Süssmostcreme, Gebrannte Creme 5.50

### **Gebäck**

Brownie, Streusel- Fruchtkuchen,  
Rüebli-Cake 5.50

### **Flans**

Caramelköppli, Bayerische Creme  
Griessköppli, Panna Cotta 6.50

### **Mousse**

Schokoladenmousse, Beerenmousse  
Fruchtmousse 6.50

### **Glace zwei Kugeln**

Zwetschgensorbet, Vanille,  
Schokolade, Mocca, Erdbeer 6.50

### **Saisondessert**

Vermicelle, Fruchtsalat,  
Erdbeer- und Himbeertöfli 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, Beamer und Grossbildschirm
- Internet
- Mineralwasser im Raum
- Früchtekorb
- Zusätzliche Verpflegungsmöglichkeiten
- Technischer Support
- Mit Rednerpult Sitzmöglichkeiten bis zu 40 Personen.

**Tagespauschale** 250.00

08:00 Uhr – 17:00 Uhr

**Vormittag** 150.00

08:00 Uhr – 12:00 Uhr

**Nachmittag** 150.00

13:00 Uhr – 17:00 Uhr

**Abend** 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.

### **Verbindlichkeit**

Die genaue Personenanzahl kann bis 48 Stunden vor Anlass noch geändert werden. Spätere Abmeldungen müssen wir leider verrechnen.

### **Bewohnerpreise**

Bewohnern und Angehörigen wird auf die bestehenden Preise ein Rabatt von 10% gewährt.

---