

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. Gültig ab 01.01.2025

Suppen

Klassische Suppen	5.50
Rinder- Kraftbrühe mit Einlage (Flädli, Backerbsen, Teigwaren oder Eierstich)	
Gemüsecremesuppen nach Wahl	6.50
Minestrone	7.00
Saison Suppen	6.50
Melonenkaltschale	
Spargelcremesuppe	
Kürbiscremesuppe	
Spezial- Cremesuppen	7.00
Riesling- Weisswein Cremesuppe	
Curry- Kokoscremesuppe	
Steinpilzcremesuppe	
Safrancremesuppe	

Kalte Vorspeisen

Bunter frischer Blattsalat	7.00
Bunter gemischter Salat	8.00
Nüsslisalat mit Eiern, Speck und Croutons	9.00
Tomaten- Mozzarella Salat mit frischem Basilikum	10.50
Kleines Salatbuffet Fünf Gemüsesalate und Drei Blattsalate pro Person	12.00
Grosses Salatbuffet Acht Gemüse- und zwei Stärkebeilagen- Salate Fünf Blattsalate pro Person	15.50
Melonen- Rohschinkenteller (Saisonabhängig)	13.50
Kleine Kalbfleischpastete klassisch serviert mit einem Waldorf Sellerie- Ananassalat und Preiselbeeren	14.50
Antipasti Teller gefüllten Pepperballs, grillierten Peperoni, Zucchetti, Oliven, Parmesan und Rohschinken	17.00

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“ 27.00

Klassisches Wiener Schnitzel
von der Huft 28.00

Rahm- Kalbschnitzel
von der Huft 28.50

Kalbsbraten vom Rosenstück
mit Morchel Sauce 34.00

Rosa gebratenes Kalbsfilet
mit Calvados Sauce 48.00

Schweinefleisch

Schweinsgeschnetzeltes
an Weisswein- Rahmsauce 17.50

Paniertes Schweinsschnitze
von der Huft 18.00

Gefüllter Aargauer Braten
mit Dörrpflaumen 20.50

Tessiner Braten
vom Schweinehals 20.50

Schweinssteak vom Nierstück
mit Kräuterbutter 22.00

Schweinsfilet im Rohschinkenmantel
mit Cognacrahmsauce 30.00

Schweinsfilet
mit Steinpilzsauce 32.00

Rindfleisch

Rindsgeschnetzeltes
„Stroganoff“ 35.50

Rindsfiletmedaillon
an Portweinsauce 42.50

Geflügel

Poulet Geschnetzeltes
an Currysauce 19.50

Saftiges Poulet Brüstchen
gefüllt mit Cantadou 21.00

Frischer Fisch

Frisches Forellenfilet
mit Mandelbutte 20.50

Egliknusperli
mit Tartaresauce 22.00

Frisches Lachsfilet
mit Weisswein- Rahmsauce 22.00

Spaghetti Plausch

Spaghetti Plausch mit drei Saucen
ab 10 Personen
Pesto-, Carbonara-, Bolognese-,
Tomaten-, oder Lachs- Dillsauce 23.00

Beilagen

Butternudeln 4.00

Trockenreis

Bratkartoffeln

Salzkartoffeln

Kroketten

Pommes Frites

Diverse Risotto 5.00

Kartoffelstock

Kartoffelgratin

Butterspätzli

Mais- Polenta

Mais Schnitten

Gratinierte Griess- Gnocchi

IHR ANLASS

Dessert und Süssspeisen

Cremen

Vanillecreme, Schokoladencreme
Süssmostcreme, Gebrannte Creme 6.50

Gebäck

Brownie, Streusel- Fruchtkuchen,
Rüebli-Cake 6.50

Flans

Caramelköppli, Bayerische Creme
Griessköppli, Panna Cotta 8.00

Mousse

Schokoladenmousse, Beerenmousse
Fruchtmousse 8.00

Glace zwei Kugeln

Zwetschgensorbet, Vanille,
Schokolade, Mocca, Erdbeer 8.00

Saisondessert

Vermicelle, Fruchtsalat,
Erdbeer- und Himbeertöfli 8.00

Dessert Surprise

Dreierlei aus gebackenem, gefrorenem und
cremigem 12.00

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.

Vormittag 180.00

08:00 Uhr – 12:00 Uhr

Nachmittag 180.00

13:00 Uhr – 17:00 Uhr

Vorabend 300.00

17:00 Uhr – 21:00 Uhr

Tagespauschale 300.00

08:00 Uhr – 17:00 Uhr

Abend/ Nacht 400.00

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 22.- 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.
