

Hinweise für ein gutes Gelingen Ihres Anlasses!

Damit wir Ihnen bei Ihrem Anlass einen ruhigen und gepflegten Service bieten können, möchten wir Sie bitten, sich für Ihr Bankett auf 1-2 Menus zu einigen. Für Vegetarier haben wir natürlich Alternativen. Die aufgeführten Menuvorschläge verstehen sich ab 10 Personen.

Wir bitten Sie, uns Ihre Menuauswahl 3 Tage und Ihre genaue Personenzahl 2 Tage vor Ihrem Anlass mitzuteilen. Der Klötzlikeller bietet Platz für ca. 70 Personen. (40 im Kellergewölbe und 30 in der Weinstube.) Unser Lokal ist von 16.00 Uhr bis 00.30 Uhr geöffnet. (Für Bankette und Apéros öffnen wir unsere Pforten auch mittags.)

Bewilligungsgebühr für Überzeit: Fr. 60.-- pro Anlass. Diese Menuvorschläge gelten ab 1. Mai 2011 (inkl. 8% Mwst). Preisänderungen und saisonbedingte Menuänderungen vorbehalten.

Wir wünschen Ihnen einen gelungenen Anlass und eine angenehme Zeit in unserem Lokal und stehen Ihnen für Fragen oder Auskünfte gerne zur Verfügung!

Florenzia und Beat Trüb & Mitarbeiter

Menus :

Menu 1 :Nüsslisalat mit Ei und Speck / Kalbsgeschnetzeltes mit Röstli / Zwetschgenkompott mit Zimtglace Fr. 47.50

Menu 2: Gemischter Salat / warmes Roastbeef / Sauce Bearnaise und Ofenkartoffeln / Mousse au Chocolat Fr. 47.50

Menu 3: Linsensalat mit Speck und Feigen / "Heisse Hamme" mit lauwarmen Kartoffelsalat / "Brönnti Creme" Fr. 39.50

Menu 4: Gemischter Blattsalat mit Knoblauchcroûton / Frische Waldpilze an Cognacrahmsauce auf Toast/ Himbeermascarponecrème Fr. 41.50

Menu 5 :Nüsslisalat mit Ei und Speck / Entrecôte mit Pommes allumettes, Sauce Cafe de Paris / Apfelstrudel Fr. 53.50

Menu 6: Babyartischocken auf Saisonsalat / Solefilets an Zitronensauce und Reis / Mangosorbet mit CampariFr . 47.50

Menu 7: Grüner Salat mit Brotcroûton / Hauspastete Sauce Cumberland / Lammfilets Sauce Provençale mit Wildreis / Panna cotta mit heißen Himbeeren Fr. 57.—

Menu 8 :Tomatencremesuppe mit Vodka / Geräucherte Entenbrust
auf Salat / Kalbsteak an Steinpilzsauce mit Butternudeln/
Himbeermascarponecreme Fr . 79.50

Menu 9 :Tomatencremesuppe / Babyartischocken provençale
auf Salat / Rindsfilet, Sauce Café de Paris, Kartoffelgratin /
Frischer Fruchtsalat Fr. 79.50

Menu 10: Salat Caprese / Rohschinken mit grünen Feigen/
Ossobuco mit Polenta / Tiramì sù Fr. 63.—

Menu 11 :Hausterrine Sauce Cumberland / Saisonsalat /
Pouletfilets au Cognac, Rosmarinkartoffeln /
Frischer Fruchtsalat Fr. 49.50

Menu 12 :Bouillon mit Flädli / Märtsalat / Schweinsbraten mit
Kartoffelstock / "Zwätschgelisy" Fr. 45.50

Menu 13: Waldpilze auf Nüsslisalat / Kalbsbraten mit
Kartoffelstock / Apfelmuescreme mit Apfelsorbet Fr. 45.50

Menu 14: Selleriesalat mit Äpfeln und Nüssen auf Nüssler / Schweinsfilet
im Teig mit Blattspinat ,Ofenkartoffeln / gebrannte Creme Fr. 55.50

Menu 15: Nur während der Wildzeit! :Kürbiscrèmesuppe /
Wildpastete, Sauce Cumberland / Rehpfeffer mit Spätzli
und Rotkraut / Vermicelles mit Vanille-Eis Fr. 65.50

Sie können natürlich auch Ihr eigenes Menu zusammenstellen oder Menus abändern
und ergänzen.

Wir werden Ihnen gerne dabei behilflich sein!