

## MENUVORSCHLÄGE

### Menu Vorschläge für Gruppen ab 10 Personen - nur auf Vorbestellung.

Bei diesen Menus handelt es sich um **2-Gang Menus**, die aus einer **Suppe**, in der Regel der jeweiligen Tagessuppe, oder einem **Salat der Saison** und einem **Hauptgang** bestehen. Im Folgenden werden daher nur die jeweiligen Hauptgänge aufgeführt.

### Fleisch:

- |    |   |     |       |
|----|---|-----|-------|
| 1. | Schweinsschnitzel Wiener Art<br>Pommes<br>Saisongemüse                          | CHF | 34.50 |
| 2. | Wienerschnitzel (Kalbfleisch)<br>Pommes<br>Saisongemüse                         | CHF | 42.50 |
| 3. | Cordon Bleu «Appenzeller Art» vom Schwein<br>Pommes<br>Saisongemüse             | CHF | 39.50 |
| 4. | Cordon Bleu «Appenzeller Art» vom Kalb<br>Pommes<br>Saisongemüse                | CHF | 46.50 |
| 5. | Kalbshackbraten<br>Kartoffelstock<br>Saisongemüse                               | CHF | 38.50 |
| 6. | Zürcher Kalbsgeschnetzeltes<br>mit knusprigen Kartoffelrösti<br>Mandel-Broccoli | CHF | 43.50 |
| 7. | Riz Casimir mit Pouletfleisch<br>Trockenreis<br>Früchten                        | CHF | 34.50 |

8.	Boeuf Stroganoff Rindsgeschnetzeltes in pikanter Paprikarahmsauce Spätzli	CHF	36.50
9.	Kalbssteak an Morchelrahmsauce Tagliatelle Saisongemüse	CHF	49.50
10.	Kalbsrahmgulasch Spätzli glasierte Rüebli	CHF	38.50
11.	Rindsgulasch Spätzli glasierte Rüebli	CHF	36.50
12.	Zwiebelrostbraten an Rotweinjus Bratkartoffeln Speckbohnen-Bündel	CHF	38.50
13.	Appenzeller Schweinsfilet an Calvadosrahmsauce Spätzli Saisongemüse	CHF	44.50
14.	Rindsschmorbraten an kräftigem Jus Spätzli Saisongemüse	CHF	38.50
15.	Kalbsbraten an kräftigem Jus Kartoffelgratin Saisongemüse	CHF	44.50
16.	Rindsfilet mit Kräuterbutter oder Rotweinsauce Pommes Duchesse Saisongemüse	CHF	55.50

**Vegetarisch:**

17.	Steinpilzrisotto frittiertem Rucola confierten Tomaten	CHF	29.50
18.	Gefüllte Peperoni orientalischem Couscous	CHF	29.50
19.	Hausgemachte Serviettenknödel an Pilzragout	CHF	29.50
20.	Gratinierte Zucchetti-Schiffchen mit Bulgur Salat	CHF	29.50
21.	Auberginen-Piccata Tomaten-Basilikumsugo auf Ebly-Gemüse-Ragout	CHF	29.50
22.	Käsespätzli Röstzwiebeln Apfelmus	CHF	29.50
23.	Äplermagronen Röstzwiebeln Apfelmus	CHF	29.50
24.	Spätzli Gemüse Kräuterrahmsauce	CHF	29.50
25.	Gemüsestrudel Ofengemüse Gemüseragout	CHF	29.50
26.	Indisches Dahl mit Linsen und Blattspinat Langkornreis	CHF	29.50

**Dessert:**

1. Desserttrilogie sMadlen	CHF	15.50
2. hausgemachtes Tiramisu garniert mit Beeren	CHF	10.50
3. Brombeer-Panna-Cotta an Mangosauce mit Himbeeren	CHF	10.50
4. Zitronengras Creme-Brulée mit flambierter Ananas	CHF	10.50
5. Schokoladen-Lavakuchen an Waldbeercoulis mit Baumnussglace	CHF	12.50
6. American Cheesecake an Blaubeersauce	CHF	10.50
7. Lauwarmer Schokoladen-Brownie an Vanille Espuma	CHF	12.50
8. Mousse au Chocolat aus dunkler Schokolade	CHF	10.50
9. Maracaibo-Schokoladen-Creme an Tonkabohnensauce	CHF	10.50
10. Mango-Crèmeux an flambierten Feigen	CHF	12.50
11. Passionsfrucht-Sauerrahm-Parfait an Granatapfelsauce	CHF	12.50
12. Heidelbeer-Kokos-Parfait mit marinierten Beeren	CHF	12.50
13. gebackene Apfelhüechli mit Vanilleglace	CHF	12.50
14. diverse Crêpes-Variationen		auf Anfrage

**Es freut uns sehr, Sie im sMadlen empfangen zu dürfen.**

**Selbstverständlich können wir auch ein Menu aufgrund Ihrer Wünsche individuell aus unserem Baukastensystem zusammenstellen.**

**Gerne beraten wir Sie bei der Wahl der Gerichte.**