



Liebe Gäste

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Menüvorschläge für Ihren Anlass. Gerne können Sie die Beilagen bei den Menüs wunschgemäß ändern. Für Fragen bei der Menüplanung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Die Preise verstehen sich inkl. MwSt und beinhalten einen Nachservice.

Kalte Apero Variationen

- Pommes Chips, gesalzene Erdnüssen, Salzstängeli pro Person CHF 1.50
- Frische Gemüsestangen mit hausgemachten Dips
*Rüebli, Stangensellerie, Salatgurken und Peperoni
mit Kräuter-, Chili-, und Curryquarkdips* pro Person CHF 3.50
- Mini-Sandwiches pro Stück CHF 2.50
erhältlich mit Schinken, Salami, Ei, Lachs oder Rohschinken
- Triangel Canapes pro Stück CHF 2.00
erhältlich mit Schinken, Salami, Ei, Spargeln, Lachs, Sellerie oder Tartar
- Feine Sbrinz-Möckli mit eingedicktem Honig-Balsamico 50g CHF 5.00
- Hausplatte "getrocknetes und geräuchertes aus der Region" pro Person CHF 21.00
*Rohschinken, Kräuterspeck, Bündnerfleisch, Salami, Schinken,
Lyoner, Tockenwurst, Sbrinzmöckli, Cornichons,
Zwiebelringen, Silberzwiebeln und Brotscheiben*

Warme Apero Variationen

- Gemischtes Aperogebäck pro Stück CHF 1.60
Schinkengipfeli, Wurstweggen, Chäs- und Spinatchüechli
- Chipollata mit Speck pro Stück CHF 1.80
- Marinierte Pflaumen im Speckmantel pro Stück CHF 1.00
- Knoblauch- und Kräuterbaguette pro Stück CHF 5.00

Suppen

- Rindsbouillon oder Gemüsebouillon CHF 7.00
erhältlich mit Flädli, Eigelb oder Gemüsewürfeli
- Rindsbouillon CHF 8.50
mit Markscheiben und Sherry verfeinert
- Griesssuppe Leopold CHF 7.50
- Kürbiscremesuppe (Herbst) CHF 8.00
mit Preiselbeerrahm und gerösteten Kürbiskernen
- Tomatensuppe mit Gin-Rahmhaube CHF 8.50
- Spargelcrèmesuppe (Frühling) CHF 8.50
mit Rahmhaube und Bärlauchpesto

Salate

- Kleiner grüner Blattsalat CHF 7.00
- Kleiner gemischter Gemüsesalat CHF 9.00
- Blattsalatbouquet „Mimosa“
mit Eiwürfeli, gebratenen Speckstreifen, Champignons und Crêtons CHF 10.50

Salatdressing Ihrer Wahl

Wählen Sie zwischen unserer französischen Salatsauce oder unserem italienischen Basilikum - Balsamico - Dressing

Kalte Vorspeisen

- Neptun Teller CHF 16.80
*geräuchertes Forellenfilet, Craved - Lachs, Salat Waldorf
mit Meerrettichschaum, Toast und Butter*
- Klassisches Beefsteak Tatar, rassig gewürzt!
*mit Zwiebelringen, Kapern und Kräutern garniert serviert mit Toast,
Butter und Mixed Pickles* CHF 14.00
- Charentais Melonenschnitt mit Rohschinken (Sommer) CHF 10.80

Warme Vorspeisen

- Blätterteigkisse "Aurora" CHF 11.50
gefüllt mit Sauce Mornay, buntem Gemüse und frischen Gartenkräutern
- Warme Quiche Lorraine mit kleinem Salatbouquet und Frenchdressing CHF 10.50
- Im Knoblauchbutter sautierte Black Tiger- Crevetten CHF 15.50
mit sämigem Mascarpone- Risotto
- Frische weisse Spargeln an Sauce Hollandaise CHF 14.50
mit Rohschinken garniert (Frühling)

Beliebte Hauptgerichte vom Schwein

- Schweinsfiletmedaillons im Speckmantel CHF 32.00
*an einer sämigen Calvados- Sauce,
dazu panierte Kartoffelkroketten und Gemüse*
- Schweinsrückensteak "Morille" CHF 28.00
*an einer herrlichen Morchelpilzrahmsauce mit Cognac verfeinert,
dazu Butternudeln und Gemüse*
- Schweinsrückensteak CHF 27.00
*an einer delikatens Calvadosrahmsauce
dazu gebackene würzige Kartoffelschnitzen oder Butternudeln und Gemüse*
- Schweinsrückensteak "Walliser Art" CHF 27.00
*mit Tomaten belegt und mit Raclettekäse überbacken, garniert mit Röstzwiebeln
dazu Pommes Frites*
- Schweinsrückensteak vom Grill CHF 26.00
mit hausgemachtem Kräuterbutter, dazu Pommes Frites und Gemüse
- Schweinsrückensteak "poivre" vom Grill CHF 26.00
an einer rassigen Pfeffersauce, dazu Pommes Frites und Gemüse
- Schwedenbraten aus dem Ofen CHF 25.00
*glasierter Schweinshals mit Dörrzwetschgen gespickt,
auf einer kräftigen Rotweinbratensauce,
dazu Kartoffelstock oder Kartoffelgratin und Gemüse*
- Schweinshalsbraten aus dem Ofen CHF 24.00
auf herrlicher Rosmarinbratensauce mit Kartoffelstock und Gemüse
- Schweinssaltimbocca "Ticino" CHF 26.00
*zarte Schweinsschnitzel mit Rohschinken und Salbeiblatt belegt,
auf einem Merlotweinsaucenspiegel mit Weissweinsrisotto und Gemüse*
- Schweinspiccata "Milanese" CHF 26.50
*Schweinsschnitzel im Käse-Eimantel auf Spaghetti mit Kräuter-Tomatensauce,
dazu gebratener Schinken-, Speck, Peperoni und Champignons*
- Schweinsrahmschnitzel CHF 26.00
*an einer feinen Champignonpilzrahmsauce mit Butternudeln
und Fruchtegarnitur oder Gemüse*
- Schweinsrahmgeschnetzeltes "Zürcher Art" CHF 24.50
*mit Champignonpilzsauce und mit geschlagenem Rahm verfeinert,
dazu Butternudeln oder Pommes Frites und Gemüse*
- währschaftes Schweins- Cordonbleu CHF 29.00
*gefüllt mit Schinken und rezentem Greyerzerkäse,
dazu Pommes Frites und Gemüse*

- Schnipo CHF 24.50
panierter Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüsebeilage
- Bauernbratwurst (200 g) CHF 19.00
mit Zwiebelsauce mit goldbrauner Butterrösti oder Pommes Frites
- Schweinsvoessen "Grossmutter Art" CHF 22.50
dazu Kartoffelstock und Gemüse

Beliebte Hauptgerichte vom Kalb

- Kalbsrückensteak "Morille" vom Grill CHF 45.00
*an einer delikaten Morchelpilzrahmsauce mit Cognac verfeinert,
dazu panierte Kartoffelkroketten und Gemüse*
- Kalbshohrückenbraten aus dem Ofen CHF 41.00
*an einer sämigen Morchelpilzrahmsauce,
dazu Kartoffelgratin und Gemüse*
- Wiener Schnitzel CHF 35.00
*panierter Kalbsschnitzel goldbraun gebacken
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeersauce*
- Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" CHF 33.00
*mit einer sämigen Champignon- Rahmsauce
dazu eine goldbraune Butterrösti oder Pommes Frites*
- Glasierte Kalbshaxen "Gärtnerinnen Art" CHF 27.50
*an kräftigem Bratenjus, garniert mit Zitronenzesten,
Knoblauch und Kräutern dazu Polenta und Gemüse*
- Pastetli CHF 22.50
*Blätterteigpastetli gefüllt mit Kalbsbrätkügeli an Weissweinsauce,
dazu Pommes frites und Erbsli & Rüebl*

Beliebte Hauptgerichte vom Rind

- Rindsfiletsteak "Scotland" vom Grill CHF 42.00
rosa grilliertes Rindsfiletsteak an einer delikaten Whiskyrahmsauce dazu panierte Kartoffelkroketten und Gemüse
- Roastbeef "Englische Art" CHF 34.00
Rindsentrecote im Ofen rosé gebraten an einer feinen Sauce Bernaise, dazu gebackene marinierte Kartoffelschnitze und Gemüse
- Rindsgeschnetzeltes "Stroganoff" CHF 28.00
scharf sautiertes Rindsgeschnetzeltes an einer rassigen Paprikarahmsauce im Gemüse- Reising
- Rindsschmorbraten aus dem Ofen CHF 27.00
auf Wunsch gespickt, an kräftiger Rotweinsauce mit Speckwürfeli, Silberzwiebeln, Pilzen und Crêtons garniert, dazu Kartoffelstock und Gemüse
- Rindsfleischvogel CHF 24.00
an Rotweinjus, dazu Kartoffelstock und Gemüse

Beliebte Hauptgerichte vom Lamm

- Lammrückenfilet "silent of the lamb" CHF 33.00
zartrosa grilliertes Lammnierstück auf luftiger Kräuterschaumsauce, mit gebackenen würzigen Bäckerinnenkartoffeln und Gemüse
- Grilliertes Lammrückenfilet "provencale" CHF 32.00
zartrosa gebratenes Lammnierstück im Kräutermantel, auf Ratatouillegemüse mit Wildreismix
- Indisches Lammcurry "(Gh)andi's Geheimtipp" CHF 29.00
butterzartes und schonend gegartes Lammvoressen im Basmatireising mit glasiertem Peperonigemüse

Beliebte Hauptgerichte vom Geflügel

- Gebratenes Pouletbrüstli aus dem Ofen CHF 27.50
auf Schnittlauchrahmsauce mit Trockenreis und Gemüse
- Pouletgeschnetzeltes "Riz Casimir" CHF 26.50
an sämiger Curryrahmsauce im Reising mit Früchtegarnitur

Beliebte Variationen von heiss und kalt

Fitnesssteller reich garniert mit Gemüsesalaten und hausgemachtem Kräuterbutter
erhältlich mit

- *Schweinsschnitzeln paniert* CHF 21.00
- *Schweinsrückensteak vom Grill* CHF 25.00
- *rosa gebratenes Rindshohrückensteak vom Grill* CHF 29.00
- *saftiges Pouletbrüstchen aus dem Ofen* CHF 25.00

Fondue Chinoise à discrétion

CHF 42.00

Kinder bis 12 Jahre

CHF 24.00

Fleisch gemischt (CH):

Schwein, Poulet, Rind (Frischfleisch/Handschnitt)

Beilagen:

Pommes Frites, frische Ananas, Champignons
und Broccoligemüse, hausgemachte Sösseli

Fleischdeklaration

Sehr geehrte Gäste, wir legen grossen Wert darauf Schweizer Fleisch zu verwenden.

Rindfleisch CH, Pouletfleisch CH, Kalbfleisch CH, Lammfleisch CH + NZ, Schweinefleisch CH,
Trockenfleisch CH, Wurstwaren CH, Felchenfilets CH

Beliebte vegetarische Gerichte

- Gemüseteller "Jardin" CHF 19.00
reich garnierter Teller mit saisonalem Gemüse und Frühlingsrollen dazu "sweet- chilisauce"
- Sämiges Mascarpone-Gemüserisotto CHF 24.50
mit goldbraun gebackenem Tomme, dazu Preiselbeeren
- Walliser Rösti CHF 19.50
goldbraun gebratene Butterrösti mit Tomatenscheiben belegt und mit Raclettekäse überbacken, dazu ein Spiegelei
- Innerschweizer Äplermagronen CHF 19.00
mit Sbrinz, Zwiebelschweize und Apfelschnitzli nach Art des Hauses

Dessert

- Dessert- Teller Stäldeli CHF 11.50
Trio aus Ice- Café Stäldeli, Tiramisu und Appenzeller Schlorzifladen
- Caramelköpflì CHF 7.50
hausgemacht, garniert mit Rahm und Früchten
- Mousse ou chocolat CHF 12.50
hausgemachtes Mousse ou chocolat
(nach Wahl mit weisser oder dunkler Schokolade)
- gebrannte Crème CHF 8.50
hausgemachte, klassische gebrannte Crème, garniert mit Rahm
- frischer Fruchtsalat mit einem Schuss Kirsch CHF 10.50
garniert mit Rahm
- mit 1 Kugel Glace und Rahm CHF 11.50
- ... oder ein feiner Coupe aus unserer à la carte Dessertkarte

Alprestaurant Stäldeli
041/488 11 92
www.staedeli.ch
info@staedeli.ch