

**Wirtschaft**  
**Täferer, Dättwil**  
**056 493 20 50**

**Menüvorschläge**  
**für Ihren**  
**Anlass**

## ***Hinweise für Ihren Anlass***

Wir verfügen über ein Restaurant für 35 Personen und einen Saal für 60 Personen. Der Speisesaal und das Restaurant sind rauchfrei. Ab 35 Personen ist der Saal für Sie alleine reserviert. Bei einer geringeren Anzahl Personen ist dies leider nicht möglich.

Erkundigen Sie sich nach unseren Saisonangeboten, wie zum Beispiel Spargel- und Wildgerichte. Heisser Tipp „Metzgete“, jeweils am ersten Dienstag und Mittwoch im November und Dezember.

Unsere Menüvorschläge sind ab 10 Personen, bzw. 15 Personen. Für Anlässe Mit weniger als 10 Gästen, steht Ihnen ein reichhaltiges à la carte Angebot zur Auswahl.

Wir bitten Sie, die Menübestellung bis spätestens eine Woche vor dem Anlass bekannt zugeben. Die am Vortag des Anlasses gemeldete Teilnehmerzahl ist verbindlich.

Für den passenden Wein aus unserem Weinkeller, verlangen Sie bitte unsere Weinkarte.

Haben Sie einen Lieblingswein, in Ihrem Weinkeller, den Sie Ihren Gästen ausschenken möchten, sind wir gerne bereit, diesen für Sie auszuschenken. Wir erheben pro Flasche ein Zapfengeld von Fr. 25.00.

Auf Wunsch, drucken wir Menükarten für Ihr gewähltes Menü. Bitte teilen Sie uns Ihren gewünschten Menü-Titel mit. (pro Menükarte Fr. 1.50)

Die Standarddekoration bei Anlässen ist im Menüpreis inbegriffen. Wenn Sie spezielle Dekorationswünsche haben, sind wir gerne bereit, diese für Sie bei unserer Floristin zu bestellen, welche wir Ihnen zu Selbstkosten weiter verrechnen.

Wir werden mit Ihnen die geeignete Tischordnung finden.

Sollten Sie nichts Passendes gefunden haben, sind wir gerne bereit auf Ihre persönliche Wünsche einzugehen und ein Menü nach Ihren Wünschen zusammenzustellen.

Freinacht: Der Unkostenbeitrag beträgt bis 01.00 Uhr Fr. 150.00 und bis 02.00 Uhr Fr. 250.00.

Alle Preise inkl. 8 % Mehrwertsteuer.

Bankettanlässe können nicht mit Kreditkarten bezahlt werden.

Besten Dank für das Verständnis

**Preisänderungen vorbehalten. Februar 2012**

## **Zum Aperitif**

Nüssli, Chips und Salzstengeli	pro Person, nach Aufwand		
Schinkengipfel	pro Stück	Fr.	2.00
Käseküchlein	pro Stück	Fr.	3.00
Gemüsedipps mit Sauce	pro Person	Fr.	3.00

## **Suppen**

Bouillon mit Einlage	Fr.	6.50
Crèmesuppe je nach Saison	Fr.	7.50

## **Kalte Vorspeisen**

Feinschmeckerteller mit div. Gluschtigen Sachen	Fr.	17.00
grüner Salat	Fr.	9.00
gemischter Salat	Fr.	10.50
Nüsslisalat (Saison)	Fr.	11.50
Spargel-Champignonsalat (Saison)	Fr.	15.00
Crevettencocktail, Toast und Butter	Fr.	17.00
Rauchlachsrolli, Toast und Butter	Fr.	19.50
Melone mit Schinkenspeck	Fr.	14.50
Rindstatar, pikant gewürzt, Toast und Butter	Fr.	19.50

## **Warme Vorspeisen**

Ravioli, je nach Saison gefüllt	Fr.	16.00
Frische Spargeln mit Sauce Hollandaise (Saison)	Fr.	19.00
Blätterteigkissen mit verschiedenen Edelpilzen	Fr.	16.00
Risotto mit Steinpilzen	Fr.	14.00
Schnecken , 6 Stk. an Kräutersauce	Fr.	14.00

Saisonbedingt: Spargel-, Fisch-, Pilz- und Wildgerichte – fragen Sie uns!

## **Kinderteller bis 12 Jahre**

Schweinscordon-bleu mit Pommes-frites und Gemüse	Fr.	15.00
Schweinsschnitzel paniert, Pommes-frites, Gemüse	Fr.	11.00
Schweinsrahmschnitzel, Nüdeli und Gemüse	Fr.	11.00
Spaghetti Bolognese	Fr.	8.00
Spaghetti Napoli	Fr.	8.00
Fischstäbli, Salzkartoffeln	Fr.	10.50

## **Hauptgerichte (ab 10 Personen)**

Fleischkäse, ofenfrisch Bratkartoffeln, Gemüse garnitur	Fr. 22.00
Pouletschenkel-Stroganow Spätzli	Fr. 24.00
Pouletbrüstli mit Kräuterbutter Pommes frites, Gemüse	Fr. 27.50
Schweinssteak mit Kräuterbutter oder Pilzrahmsauce Pommes frites, Gemüse garnitur	Fr. 32.00
Heisser Beinschinken im Brotteig (ab 15 Personen) Kartoffelsalat und 2 Salaten	Fr. 32.00
Kalbs- und Schweinsbraten (ab 15 Personen) Kartoffelgratin, Gemüse garnitur	Fr. 38.00
Kalbsvoessen mit frischen Champignons und Brotcroutons Spätzli, Gemüse garnitur	Fr. 29.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Butterrösti	Fr. 38.00
Riz Casimir, Früchte und Reis (mit Schweinefleisch)	Fr. 31.00
Kalbsschnitzel-Piccata „Mailänder Art“ Risotto oder Tomatenspaghetti mit Schweinefleisch	Fr. 40.00 Fr. 32.00
Kalbsschnitzel an Champignonrahmsauce Butternüdeli Gemüse garnitur	Fr. 35.00
Kalbscordon-bleu Kartoffelcroquetten, Gemüse garnitur	Fr. 36.00
Kalbssteak an Morchelrahmsauce Butternüdeli oder Spätzli, Gemüse garnitur	Fr. 48.00
Kalbsrücken frisch vom Ofen (ab 20 Personen) Dauphine-Kartoffeln, Gemüse garnitur	Fr. 45.00

Drei Filet „Täferer“, (Rinds- Kalbs- und Schweinsfilet) Kartoffelcroquetten, Gemüse garnitur	Fr. 51.00
Rassiges Rindsgulasch Polenta, zwei Gemüse	Fr. 24.00
Entrecôte Café de Paris Kartoffelcroquetten, Gemüse garnitur	Fr. 44.00
Roastbeef englisch gebraten, Sauce Bearnaise Kartoffelgratin, Gemüse garnitur	Fr. 46.00
Rindsfilet „Täferer“, Pilzrahmsauce Williamskartoffeln, Gemüse garnitur	Fr. 56.00
Lammrückenfilet, rosa gebraten Kartoffelgratin, Gemüse garnitur	Fr. 38.00
Lammcarrée provençale Rösti, Bohnen	Fr. 38.00
Berner-Platte Rippli, Zunge, Speck, Rauchwurst, Siedfleisch, Zungenwurst Gedörrte Bohnen, Sauerkraut, Salzkartoffeln (Nur während den Wintermonaten und ab 15 Personen)	Fr. 39.00

## ***Vegetarische Hauptgänge***

Gemüseteller mit Reis	Fr. 22.00
Blätterteigkissen mit Edelpilzen garniert mit Gemüse	Fr. 27.00
Gnocchi Romaine auf Saison-Gemüse	Fr. 24.00
Ricottaravioli mit Tomatensauce	Fr. 24.00

## **Desserts**

Haselnuss-Parfait (Hausspezialität)	Fr. 8.00
Caramelköppli mit Rahm	Fr. 7.50
Gebrannte Crème	Fr. 8.00
Mousse au Chocolat	Fr. 9.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 9.50
Frischer Fruchtsalat mit Glace und Rahm	Fr. 12.00
Coupe Romanow (Saison)	Fr. 8.50
Heisse Zwetschgen mit Zimtglace	Fr. 7.80
Zitronensorbet mit Wodka	Fr. 11.00
Gemischte Glace mit Rahm	Fr. 7.50
Coupe Danmark	Fr. 7.80
Vacherin-Eistorte (ab 10 Personen)	Fr. 11.00
Apfelchüechli mit Vanillesauce	Fr. 12.50
Panna cotta mit Erdbeerspiegel	Fr. 10.00

# Zusammengestellte Menüs

## **Menu 1** **Fr. 84.50**

Bouillon mit Ei

\*

Kleiner Salatteller

\*

Rindsfilet „Gordon-Rouge“

Kartoffelcroquetten

Gemüse garnitur

\*

Apfelchüechli mit Vanillesauce

## **Menü 2** **Fr. 72.00**

Kleiner Salatteller

\*

Blätterteigkissen mit Meeresfrüchten

\*

Eglifilet „Hausart“ mit Früchten

Butterreis

\*

Heisse Zwetschgen mit Zimtglace

## **Menü 3** **Fr. 64.00**

Bouillon mit Sherry

\*

Kleiner Salatteller

\*

Schweinsfilet an Pilzrahmsauce

Butternüdeli oder Spätzli

Gemüse garnitur

\*

Caramelköppli mit Rahm

## **Menü 4** **Fr. 68.00**

Nüsslisalat mit Ei

\*

Zartes, saftiges und rosé gebratenes

Entrecôte double, Sauce Bearnaise

Pommes Dauphines, Gemüse garnitur

\*

Zitronensorbet mit Prosecco

**Menü 5****Fr. 83.00**

Bouillon mit Einlage

\*

Kleiner Salatteller

\*

Drei Filet „Täferer“

Rindsfilet Café de Paris, Schweinsfilet Currysauce  
Pommes frites, Gemüse garnitur

Kalbsfilet Morchelrahmsauce

Butternüdeli

Gemüse garnitur

\*

Vacherin-Eistorte

**Menü 6****Fr. 94.00**

Bouillon mit Sherry

\*

Seeteufelmedaillon auf Broccolischaum

Reis

\*

Zitronensorbet parfümiert mit Wodka

\*

Kalbshohrückenbraten mit Jus

Spätzli

Gemüse garnitur

\*

Frische Ananas mit Erdbeerglace