

## Stell Dir doch Dein Casa-Menu selber zusammen: ☒

---

☐ = Gewünschtes ankreuzen (wir empfehlen 3 Gänge), mit dem Casa Marzipano Anmeldeformular an uns senden.

		CHF
<b><u>Apéro:</u></b>	<input type="checkbox"/> Schwyzerapéro; mit St. Saphorin vom Genfersee und einem Käseküchlein	12.00
	<input type="checkbox"/> Touristenapéro; mit St. Saphorin vom Genfersee, Käsefondue mit 3-mal Brotwürfeli am Holzspiess zum Tunken	13.00
	<input type="checkbox"/> Südländischer Apéro; weisser Sangria dazu Kräuterbutter-Bruscettas	8.80
	<input type="checkbox"/> Prosecco mit knusprigem Hänselbrot	11.50
<b><u>Suppe:</u></b> Servieren wir im Topf	<input type="checkbox"/> Bouillon mit hausgemachten Flädli	7.50
	<input type="checkbox"/> Minestrone à la mama (scharfe Gemüsesuppe)	7.50
	<input type="checkbox"/> Tomatencrèmesuppe	7.50
	<input type="checkbox"/> Ananas-Currysuppe	7.50
	<input type="checkbox"/> Rüblicrèmesuppe	7.50
<b><u>Sorbet:</u></b>	<input type="checkbox"/> Zitronensorbet mit grünem Wodka	3.50
<b><u>Salat:</u></b>	<input type="checkbox"/> Nüsslisalat mit Ei	9.50
	<input type="checkbox"/> Grüner Salat mit Knoblauchsauce	7.80
	<input type="checkbox"/> Gemischter Salat	8.80
	<input type="checkbox"/> Nüsslisalat mit Speck, Pilzen und Brotcroûtons	11.50
	<input type="checkbox"/> Tomatensalat mit Mozzarella	9.50
<b><u>Vorspeisen:</u></b>	<input type="checkbox"/> Eglifilet im Bierteig auf Salatbouquet	16.00
	<input type="checkbox"/> Moschtbröckli auf dem Holzscheit	11.00
	<input type="checkbox"/> Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum und getoastetem Pariserbrot	15.20

<b><u>Hauptgänge:</u></b>	<input type="checkbox"/> Rindsfilet Stroganoff, dazu Trockenreis	35.00
	<input type="checkbox"/> Pouletbrust an Morchelsauce und Nudeln, dazu 1 Gemüse	29.50
	<input type="checkbox"/> Kalbssteak, dazu Kartoffelkroketten und 1 Gemüse	48.50
	<input type="checkbox"/> Zürcher-Geschnetzertes mit Riesenrösti (Pouletfleisch)	24.50
	<input type="checkbox"/> Schnitzel à la limone, dazu Weissweinrisotto	24.50
	<input type="checkbox"/> St. Galler-Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce und Krokettenrösti	19.50
	<input type="checkbox"/> Poulet im Chörbli mit Kräuterschaumsauce und „Härdöpfelschnitzen“	26.80
	<input type="checkbox"/> Rindsfilet (Filet Wellington), mit Kartoffelkroketten und 2 Gemüsen	48.50
<b>Dessert:</b>	<input type="checkbox"/> Mousse au Chocolat mit Rahm	8.50
	<input type="checkbox"/> Frischer Fruchtsalat mit Rahm	7.50
	<input type="checkbox"/> Vanilleglacé mit heissen Beeren und Rahm	8.50
	<input type="checkbox"/> Coupe Dänemark	7.50
	<input type="checkbox"/> Gelati im Putzkübel	8.80
	<input type="checkbox"/> Buure Merengues	9.00
	<input type="checkbox"/> Alphüttli zum Aabisse	8.80
	<input type="checkbox"/> Dessertbuffet (ab 25 Personen)	19.50