

Menüvorschläge

Nr. 1

Nüsslersalat mit Ei



Maispoulardenbrust an Senfsauce

Trockenreis

Gemüse



Coupe Danmark Fr. 40.—

Nr. 2

Grüngemischter Salat



Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce

Teigwaren

Mischgemüse



Fruchtsalat mit Meringue
und Rahm Fr. 38.—

Nr. 3

Grüngemischter Salat



Schweins Cordon-Bleu

Pommes-frites

Gemüse



Eiscafé mit Rahm Fr. 48.—

Nr. 4

Windersalat



Walliser Schweinskarrebraten
(mit Aprikosen gefüllt)

Safranrisotto

Gemüse



Zwetschgensorbet Fr. 48.—

Nr. 5

Tagliatelle mit Steinpilzen



Entrecôte mit Sauce Béarnaise

Kartoffelkroketten

Gemüsegarnitur



Toblerone – Mousse Fr. 65.—

Nr. 6

Nüsslersalat mit Ei



Kürbiscrèmesuppe



Schweinefilet an Pilzrahmsauce

Butternudeln

Gemüsegarnitur



Aprikosensorbet mit
Apricotine Fr. 67.—

Nr. 7

Salatvariation mit Beeren an
Himbeerdressing und Limetten Eis



Eglifilets aus heimischer Zucht
in Butter gebraten

Gemüsegarnitur

Salzkartoffeln



Zitronensorbet mit Vodka
Fr. 65.—

Nr. 8

Nüsslersalat mit Feigen und
Weichkäse an Himbeerdressing
(je nach Saison)



Kokos-Lemongrass-Suppe mit
Peperoncini



Entrecôte Double

Rotweinsauce

Hausgemachte Breitnudeln

Gemüse garnitur



Saisonales Dessert Fr. 79.—

Nr. 9

Steinpilzravioli mit Kräutern



Kalbsfilet im Rohschinkenmantel

Bratkartoffeln

Gemüse garnitur



„Zwätschge – Lisi“ Fr. 77.—

Nr. 10

Geräuchte Lachsrose mit
Apfelsalat und Salatbouquette



Weissweincrèmesuppe



Kalbshohrücken mit Rosmarin-Jus

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur



Saisonale

Dessertspezialität Fr. 83.—

Nr. 11

Riesencrevetten mit Sesam
auf Salatvariation



Safrancrème-Suppe



Rindsfilet am Stück gebraten

Sauce Béarnaise

Kartoffelkroketten

Gemüse garnitur



Sabayon mit Marsala
und Vanille-Eis

Fr. 85.—

Liebe Gäste, hier sind einige
zusammengestellte Menüs.

Wenn Sie irgendwelche Aenderungen
oder Wünsche haben, bitten wir Sie,
mit uns Kontakt aufzunehmen.

Wir sind gerne bereit, Ihnen einen
Tagesteller bis hin zu einem mehr-
gängigen Gourmet-Menü nach Ihrem
Budget und Vorstellungen zuzubereiten.

Kontakt Daten:

Restaurent Lauber

Hanny und Werner Lauener-Marbot

Dorfstrasse 7

Postfach 6

3942 St. German

Tel: 027 934 16 62

web: www.imlauber.ch

e-mail: info@imlauber.ch