



Menüvorschläge Säli

Wir freuen uns, Ihnen einige Menüvorschläge für Ihren Anlass im Haug-Säli zu unterbreiten. Für Wünsche und Beratung steht Ihnen unser Team gern zur Verfügung.

Suppen:

Kraftbrühe oder Gemüse-Kraftbrühe mit Fideli / Flädli / Gemüsegewürfel / Ei	CHF	7.50
Tomatenrahmsuppe mit Basilikum	CHF	8.00
Spinatcrèmesuppe mit Speck	CHF	8.00
Champignoncrèmesuppe	CHF	8.00
Spargelcrèmesuppe	CHF	8.00

Vorspeisen:

Kleiner grüner Salat (Salatsauce nach Wahl)	CHF	6.50
Kleiner gemischter Salat (Salatsauce nach Wahl)	CHF	8.50
Eisbergsalat mit Avocadostückli an Senf-Dillsauce	CHF	10.50
Melonenschiffli mit Rohschinken (Sommer)	CHF	12.50
Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen und Kräuter-Croutons an Balsamico-Dressing	CHF	10.50
Vitello Tonnato (kalter Kalbsbraten mit Thonsauce)	CHF	14.00
Milkepastetli mit frischen Morcheln	CHF	17.50
Exotischer Risotto (mit Geflügelbruststreifen)	CHF	16.50
Bunter Blattsalat mit lauwarmen Pilzen (saisonal) an Balsamico-Dressing	CHF	14.50



Fisch:

Pochiertes Zanderfilet mit Sesam und Safransauce	CHF	33.00
Forellenfilet Zuger Art	CHF	31.00
Felchenfilet an Zitronensauce	CHF	34.00
Lachsfilet an hausgemachter Sauce Hollandaise	CHF	37.00
Zu allen Fischgerichten servieren wir nach Wahl: Trockenreis, Wildreis oder Salzkartoffeln und Blattspinat oder Fenchel.		

Fleisch und Geflügel

Rahmschnitzel vom Schwein	CHF	27.50
Gebratenes Schweinssteak an Morchelsauce	CHF	30.50
Schweinsfilet-Medallion an Calvadossauce	CHF	34.50
Schweins-Cordonbleu	CHF	30.50
Roastbeef an Sauce Béarnaise	CHF	38.50
Rindsfiletstreifen „Stroganoff“	CHF	42.50
Rindsfilet Café de Paris	CHF	49.50
Duett vom Kalb- und Rindsfilet, rosa gebraten, an Cognac-Rahmsauce	CHF	45.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art	CHF	35.50
Kalbs-Saltimbocca	CHF	35.50
Gebratenes Kalbskarree an Rosmarinjus	CHF	34.50
Pouletbrust (CH) an Estragon-Rahmsauce	CHF	28.50
Blätterteig-Pastetli mit Kalbfleisch und Brätchügeli	CHF	30.50
Gebratenes Lammcarré	CHF	36.50
Zu allen Fleischgerichten servieren wir nach Wahl: Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Kroketten, Pommes frites, Kartoffelstock, Polenta, Nudeln, Reis, Risotto und Saisongemüse		



Desserts

Unsere hausgemachten Glacéspezialitäten:

Vanille, Mocca, Praliné, Schokolade, Pistache,
Bananen, Erdbeer, Himbeer (pro Kugel) CHF 3.00

Sorbets: Waldbeeren, Kiwi, Citron (pro Kugel) CHF 3.00

Rahm zu Glacen CHF 1.70

Eiskaffee CHF 9.50

Eiskaffee klein CHF 8.00

Coupe Dänemark CHF 9.80

Coupe Dänemark klein CHF 8.00

Coupe Romanoff CHF 9.80

Coupe Romanoff klein CHF 8.00

Frischer Fruchtsalat nature CHF 8.00

Frischer Fruchtsalat mit Rahm oder Kirsch CHF 10.50

Erdbeergratin CHF 8.00

Erbeergratin mit Vanilleglace CHF 10.50

Bananensplit CHF 10.50

Meringues-Glace CHF 8.50

Panna Cotta CHF 8.50

Tiramisù CHF 8.50

Torten: Schwarzwälder, Rahmkirsch, Erdbeer,
Himbeer, Schweden. Joghurt (pro Stück) CHF 5.50



Haug-Frühstücksbuffet (ab 15 Personen)

Das Haug-Frühstücksbuffet können Sie - ganz für sich und in guter Gesellschaft - auch im Säli im 1. Stock geniessen!

Gerne geht unser erfahrenes Team auf Ihre individuellen Wünsche und Ideen ein!

Frühstücksbuffet:

Verschiedene knusprige Brote und Kleinbrote

Buttergipfeli und Butterzopf

Hausgemachte Konfitüren, Butter

Verschiedene Käse

Fleischplatte assortiert (Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Speck, gekochter Schinken, Aufschnitt)

Frisch zubereitetes Birchermüesli

Früchtejoghurt, Cornflakes,

Früchteschale, Orangen- und Fruchtcocktailsaft

Frühstücksgetränke: Café, Ovo, Chocolat oder Tee nach Wahl

Preis pro Person (Erwachsene) CHF 26.50

Kinder (pro Altersjahr) CHF 1.80

Zusätzlich im Angebot:

Omelette mit Schinken oder Champignons CHF 10.50

Rührei mit Schinken CHF 8.50

Muotathaler Frühstücks-Ei CHF 2.50

Alle Preise in CHF und inkl. 8.00 % MWST