



Menüvorschläge Restaurant Hahnenblick

Frühlingserwachen...

Geflügelcremesuppe mit Rahm

* * * *

Kalbskronenbraten mit grüner Pfefferrahmsauce Kartoffelgratin Gemüsebouquet

* * * *

Hausgemachtes Erdbeersorbet mit Kirsch parfümiert

Menü komplett69.00Menü ohne Dessert59.00Hauptgang49.00



Apero

Apero		
Nüssli und Chips pro Person	2.50	GILD E Gilde etablierter Schweizer Gastronomen
Kleine Varation pro Person:		
Tartar-Amouse bouche, Röstiperlen gefüllt mit Fonduekäse, Chips Nüssli, Oliven, Gerschnialpkäse	14.50	

Suppen und Vorspeisen

Spargelcremesuppe mit Rahmhaube (saisonal)	9.50
Gemüsecremesuppe	8.00
Tomatencremesuppe mit Sherry	9.50
Champignonrahmsuppe mit Käsestange	9.50
Rindsbouillon mit Flädli	8.00
Rindsbouillon mit Eierstich	8.50
Peperonicremesuppe mit Rahm	8.50
Grüner Blattsalat	8.50
Kleiner grüner Menüsalat	6.50
Gemischter Salat	9.80
Ruccolasalat mit Gerschnialpkäsesplitter (saisonal)	11.50
Grüner Blattsalat mit Speck und Crôutons	12.50
Schollen-Lachsröllchen an Weissweinsauce Pistazienreis Blattspinat	17.50



Hauptgänge

Schweinsnierstückbraten mit Pflaumen-Senfsauce Kartoffelgratin Gemüsebouquet	28.50 (
Schweinsschnitzel mit Champignonrahmsauce Butternudeln Gemüse	27.50
Schweinssteak "Walliser Art" Schweinssteak überbacken mit Tomaten und Käse, Bratenjus Pommes-Frites Gemüse	28.50
Saftiger Schweinshalsbraten mit Cafe de Paris-Sauce Teigwaren /(Kroketten, Gratin oder Pommes Frites + 2 Sfr.) Gemüse	20.50
Gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter Butternudeln Broccoli mit Mandeln	27.00
Pouletgeschnetzeltes an Curryrahmsauce Trockenreis Früchte	24.50
Pouletpiccata "Milanese" Tomatenspaghetti Gemüse	29.50
Kalbsgeschnetzeltes "Züri Art" Rösti-Kroketten Gemüsebouquet	36.50
Gebratenes Kalbssteak mit sämiger Morchelrahmsauce Nudeln Gemüsebouquet	52.00
Luzerner Kügelipastetli Trockenreis (Pommes-Frites + 2.00 Sfr.) Rüebli	19.00



	In
Rindshuft-Roastbeef mit Sauce Bernaise Kartoffelkroketten Gemüsebouquet	39.00 Hahnenblick Hotel & Restaurant
Rindsentrecôte am Stück gebraten mit Kräuterbuttersauce Kartoffelgratin Gemüsebouquet	44.00 GILDE Restaurants Gilde etablierter Schweizer Gastronomen
Rindsfilet am Stück gebraten mit Pfefferjus Tessiner Polenta (mit Trockentomaten und Zwiebelschweize) Gemüse	53.00
Fondue "Chinoise" a discretion Kalbfleisch, Rindsfleisch, Pouletfleisch und Schweinefleisch Früchte, Essiggurken, Silberzwiebeln, Tomaten, Maiskölbchen, Reis, Pommes-Frites, 5 verschiedene Saucen	46.00 pro Person
mit Buntem Blattsalat als Vorspeise	52.00 pro Person
Raclette mit regionalem Käse a discretion, am Tisch zum selber zubereiten im Pfändli Kartoffeln, Brot, Essiggemüse, Früchte (bis max. 24 Personen)	28.50
Dessert:	
Coupe Hahnen Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm	7.50
Aufgeschlagenes Eiskaffee mit Kirsch und Rahm	8.50
Waldbeerenparfait mit Früchten garniert	12.50
"Lebkuchentraum" (saisonal nur Winter) Lebkuchen und Lebkuchenglace garniert mit Früchten und Rahm	11.50
Schokoladenmousse mit Rahm	10.50
"Dessert-Duo" Mango-Passionsfruchtsorbet und Limettenmousse mit Rahm und Früchten	13.50
Maracujacreme Erfrischende Mango-Passionsfruchtcreme mit Rahm und Früchten	8.50

oder ab Dessertkarte bis 20 Personen.

Anmerkungen:



Unsere Räumlichkeiten:

Hahnenstübli bis max. 12 Personen

Titlisseite Restaurant bis 26 Personen (kombinierbar mit Hahnenseite bis 60 Personen)

Komplettes Restaurant bis 70 Personen

Hahnenseite 26 Personen

Bitte entscheiden Sie sich **einheitlich** für ein Menü, diese Vorschläge gelten nicht als a la carte Karte.

Alle Menüvorschläge ab 10 Personen möglich.

Vegetarische Gerichte nach Saison, Kindermenü's vor Ort wählbar. Bitte geben Sie uns die Anzahl der Vegetarier und Kinder an.

Spezielle Tischdekoration? Bitte geben Sie uns Bescheid, gerne stellen wir zusammen mit Blumenträume, Engelberg, eine Blumen-Dekoration zusammen, Verrechnung je nach Aufwand.

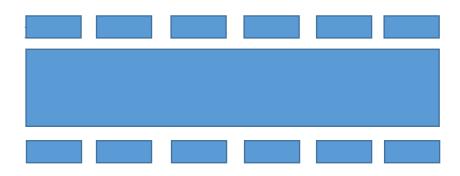
5 armiger Kerzenständer pro Stück und Tisch, 8.00 Sfr. (Block) 3 armiger Kerzenständer pro Stück 5.00 Sfr. (Reihe)

Bitte teilen Sie uns Ihre Auswahl mit Angaben zur Personenzahl und Menüwahl bis 7 Tage vor Ihrem Event mit.

Sie haben andere Wünsche und Anregungen? Gerne stehen wir Ihnen zur Verfügung.

Tischvariationen:

Reihe bis 60 Personen





Block bis 40 Personen

