



Restaurant Egnacherhof

20 verschiedene Cordon bleus

Menüvorschläge

Wir bedanken uns über Ihr Interesse am

Restaurant Egnacherhof

und freuen uns schon heute auf Ihren Besuch!

Restaurant Egnacherhof Ingrid Knöpfel Romanshorerstrasse 114 9322 Egnach

Telefon 071 477 11 11 Fax die gleiche Nummer info@egnacher-hof.ch www.egnacher-hof.ch

Unsere Menüvorschläge gelten ab 10 Personen

ALLE PREISE IN SCHWEIZER FRANKEN UND INKLUSIVE 7.7% MEHRWERTSTEUER



Restaurant Egnacherhof

20 verschiedene Cordon bleus

Informationen zu Ihrem Anlass

Liebe Gäste

Wir freuen uns, dass Sie Ihren Anlass im Egnacherhof durchführen wollen. Gerne unterbreiten wir Ihnen unsere Menuvorschläge.

Selbstverständlich passen wir die Vorschläge für jeden Anlass, jedes Budget und jedes Thema nach Ihren Vorstellungen an. Wir tun alles um sie so richtig zu verwöhnen, so dass sie sicher wieder gerne wiederkommen.

Bitte vereinbaren Sie im Vorfeld mit einen Besprechungstermin bevor Sie vorbeikommen

Die Menüs sind für Anlässe ab **10 Personen** zusammengestellt. Sie können aus diesen Vorschlägen **nicht einzeln** aussuchen, da wir viele Gerichte nicht im Hause haben.

Unsere Menüvorschläge finden sie auf den folgenden Seiten. Selbstverständlich freuen wir uns, wenn wir Ihnen ein Menü ganz nach Ihren Wünschen zusammenstellen dürfen, hier sind Preisänderungen vorbehalten.

Um Ihren Anlass tadellos durchzuführen, bitten wir Sie, sich **ab 10 Personen** für ein **gemeinsames Menü** zu entscheiden und uns Ihre Wünsche mindstens 10 Tage vor dem Anlass bekanntzugeben.

Garantierte Personenzahl! Sollten sich in der Personenzahl Aenderungen ergeben, sind wir Ihnen für eine sofortige Benachrichtigung dankbar (2-3 Tage vor dem Anlass) Bis 24 Stunden vor Ihrem Anlass erwarten wir gerne von Ihnen die genaue Gästezahl, **welche dann verrechnet wird**. Wir sind darauf vorbereitet, in Ausnahmefällen bis zu 10% Gäste mehr zu verpflegen, wobei wir in diesem Fall die effektive Anzahl in Rechnung stellen.

Menudruck Wir drucken Ihr Menu mit dem von Ihnen gewünschten Titel kostenlos. Wünschen sie einen Spezialdruck, welcher durch uns organisiert wird, so werden wir Ihnen die daraus entstehenden Kosten weiterverrechnen.

Verlängerung Wir habem 2330 Polzeistunde. Für die Bewilligung berechnen wir Ihnen Fr. 160.00 pro angefangene Stunde ab Mitternacht, und für den Nachtzuschlag pro Mitarbeiter Fr. 50.00 pro angefangene Stunde ab Mitternacht.

Bezahlung: Folgende Möglichkeiten stehen ihnen offen, cash, EC Direct, Einzahlungsschein, Rechnung. Leider können wir **Kreditkarten nicht akzeptieren.**

Apéritiv-Häppchen



Restaurant Egnacherhof

20 verschiedene Cordon bleus

Apéro

Für eine Apéritivdauer von 30 Minuten benötigen Sie ca. 4 – 5 Häppchen pro Person.

Sämtliche Preise in Schweizer Franken.

Canapés diagonal gemischt:		Preis pro Stück
Salami, Schinken, Käse, Trockenfleisch, Rindstartar, Thon und Lachs		4.50
Mini-Schinkengipfeli		3.00
Mini-Chäschuechli		3.00
Gefüllte Blätterteigkonfekt	5 Stück	6 .50
Chips und Mandeln	pro Person	1.80
Hausgemachtes Knoblibrot		4.50
Gemüsestängeli mit Quark-Cocktail- und süss-sauer-Sauce	pro Platte für 5 Personen	15.50
Minibrötli gefüllt, gemischt		4.80
Laugenbrötli gefüllt, gemischt		4.80
Frühlingsrollen süss-sauer	2 Stück pro Person	3.50
Apero-Bowle		
Aus Ananas, Beeren, Melonen	mit Alkohol pro Liter	38.00
oder gemischten Früchten	ohne Alkohol pro Liter	29.00



Restaurant Egnacherhof

20 verschiedene Cordon bleus

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

	Preis pro Person
Melonen mit Rohschinken	16.50
Apfel-Rettichsalat serviert mit Rauchlachs gefüllten Crêpesrouladen	15.50
Rindscarpaccio mit Parmesanspännen, fein augeschnitten mit OlivenoelBalsamicodreasing	18.50
Assortierter Blattsalat mit getrockneten Riesencrevetten	19.50
Gemüse-Quark-Terrine mit kleinem Salatbouquet	18.50

Salate

Bunter Blattsalat	8.50
Gemischter Salat	10.50
Bülisalat grüner Blattsalat mit Speckwürfeli, Croutôns und Parmesan	11.50
Nüsslisalat mit Ei und Brotcroutons (saisonal)	12.50
Tomatensalat mit Mozzarella (saisonal)	13.00
Bunter Blattsalat mit Orangenfilets und Datteln an Passionsfruchtdressing (saisonal)	12.50

Suppen

Tomatencrèmesuppe verfeinert mit Gin	10.50
Maiscrèmesuppe mit Chili und Tequilla verfeinert	11.50
Parmesansuppe mit Trüffelbutter verfeinert	12.50
Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Einlage Flädli, Käse-Croutôns, Sherry, Griessknödel oder Ei	8.50
Karotten-Vanillesuppe	9.50
Pilzrèmesuppe Mit Kräutercroutôns	9.50



Restaurant Egnacherhof
20 verschiedene Cordon bleus

Fleischlose Gerichte

	Preis pro Person
Kartoffelgnocchi mit Trüffelrahmsauce als Vorspeise	29.80 18.80
Saisonale Ravioli mit Parmesansauce als Vorspeise	27.80 16.80
Linsencurry mit Belugalinsen, Sojabohnen und Peperoncini serviert mit indischem Fladenbrot als Vorspeise	26.50 15.50
Safran-Morchelrisotto mit getrockneten Tomaten als Vorspeise	29.80 18.80
Polenta mit sautierten Gemüsen, Oliven und Fetakäse als Vorspeise	27.90 16.90
Tagliatelle an rotem Pesto mit Frühlingszwiebeln, Knoblauch und frischen Kräutern, Cherrytomaten und Peperoncini als Vorspeise	26.90 15.90
Spinatrisotto mit frischem Blattspinat und würzigem Gorgonzola als Vorspeise	26.90 15.90
Eglichenusperli mit Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Tartarsauce als Vorspeise	28.50 18.50
Black Tiger Riesencrevetten, Knoblauch, Peperoncini mit Reis als Vorspeise	39.50 29.50
Aubergine-Cordon bleu gefüllt mit Trüffelbrie und sonnengetrockneten Tomaten, serviert mit gebratenen Kartoffeln und Mischgemüse	33.50
Sellerie Cordon bleu mit Raclettekäse und gebratenen Kartoffeln	33.50

Kalter Teller

Bündnerteller mit Brot und Butter (Bündnerfleisch, Salami, Rohschinken und Käse)	25.50
---	-------



Restaurant Egnacherhof
20 verschiedene Cordon bleus

Hauptgerichte

Schweinefleisch

Preis pro Person

Schweinsbraten mit Rosmarin, frischem Kartoffelstock und Marktgemüse	28.50
Schweinsfilet an Calvadosauce mit hausgemachten Spätzli und Marktgemüse	38.50
Schweinsbraten vom Nierstück an Rosmarinjus mit Kartoffelgratin und Marktgemüse	32.50
Schweinsgeschnetztes an sämiger Champignon-Rahmsauce mit Butternudeln oder goldbraun gebratener Röstli	28.50
Schweinsgeschnetztes an einer rassigen Currysauce im Reisring und Marktgemüse	28.50

Pouletfleisch

Pouletbrüstli gebraten im Sesam-Mantel mit Curry-Dattelsauce im Reisring	34.50
Ganzes Mistkratzerli mit Safranrisotto oder Pommes	32.50
Gebratenes Pouletbrüstchen gefüllt mit Oliven, Knoblauch und frischen Kräutern angerichtet, mit Spaghetti an einer roten Basilikum-Pesto-Sauce mit frischem Spinat und Peperoncini	34.50
Pouletfricassée an einer feinen Dijon-Senfsauce, serviert mit hausgemachten Mohnspätzli	32.50



Restaurant Egnacherhof
20 verschiedene Cordon bleus

Kalbfleisch

Preis pro Person

Piccata milanese mit Safranrisotto oder Tomaten-Spaghetti	37.50
Zartes Kalbssteak an feiner Morchelsauce mit Butternudeln und Marktgemüse	47.50
Zartes Kalbssteak an Zitronensauce mit Mandelreis und Marktgemüse	47.50
Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce mit Butternudeln und Marktgemüse	42.50
Kalbslaffenbraten glasiert im eigenen Jus mit Kartoffelgratin und Marktgemüse	33.50
Züri-Gschnätzlets Kalbsgeschnetzeltes an sämiger Rahmsauce mit Champignon mit goldbraun gebratener Röstli und Marktgemüse	36.50
Reis-Casimir im Reising	36.50
Kalbshaxe cremolata mit Safranrisotto und Marktgemüse	37.50
Kalbsvoessen nach Art des Hauses mit Nudeln oder Spätzli und Marktgemüse	32.50

Spezialität

Les trois filets du Chef (2-Teller-Service) mit Kartoffelgratin und Marktgemüse	51.50
---	-------



Restaurant Egnacherhof
20 verschiedene Cordon bleus

Rindfleisch

Preis pro Person

Rindsschmorbraten glasiert an kräftiger Rotweinsauce mit frischem Kartoffelstock und Marktgemüse	32.50
Roastbeef vom US-Entrecôte rosa gebraten mit Kartoffelgratin und Marktgemüse	46.50
Rindsgeschnetzeltes nach Tessinerart mit hausgemachten Spätzli und Marktgemüse	31.50
Rindsfilet an Sauce Bénaise mit Kartoffelgratin und Marktgemüse	51.50
Filetgulasch „stroganoff“ mit hausgemachten Spätzli und Marktgemüse	42.50
Saftiges Rindsgulasch mit Kartoffelkroketten und Marktgemüse	31.50
Entrecôte „Café de Paris“ mit Kartoffelkroketten und Gemüse vom Markt	47.50
Siedfleisch mit Meerrettichschaum mit Peterlikartoffeln und Gemüse vom Markt	30.50

Lammfleisch

Lammrückenfilet mit Kartoffelgratin und Marktgemüse	44.50
Rosa gebratenes Lamm-entrecôte angerichtet auf würzigem Peperonata mit frischen Kräutern und Fetakäse, serviert mit Bratkartoffeln	37.50



Restaurant Egnacherhof
20 verschiedene Cordon bleus

Dessert	Preis pro Person
Caramelköpfl hausgemacht mit Früchten ausgarniert	8.50
Weisses und dunkles Tobleronemousse hausgemacht, mit Rahm und Früchten garniert	13.50
Panna Cotta mit Himbeersauce	12.50
Vanilleknusperparfait mit Waldbeerenragout	13.50
Mousse au chocolat im Glas serviert	8.50
Kirsch-, Schwarzwälder- oder Fruchttorte	8.50
Zimtparfait mit Sauserzwetschgen, hausgemacht	10.50
Gebrannte Crème nach Grossmutter Art	8.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	9.50
Tirami-Su hausgemacht	10.50
Käseteller mit Nüssen und Trauben	15.50