

WIRTSHAUS  MELSERHOF
aus Liebe zur Tradition

Apero

Chips, Nüssli, Salzgebäck pro Person 2.20

Amuse Bouchè:

Belegte Brötchen mit Lachs, Schinken Salami, pro Brötchen 3.50

Gemüse-Dips mit Kräuterquark, pro Person 3.50

Am Spiessli

Melonenstücke mit Rohschinken. Käsewürfel mit Früchten

Mozzarellakugeln mit Cherrytomaten, pro Spiessli 2.50

Warm Serviert:

Schinkengipfeli, Frühlingsrollen, Dörrpflaumen im Speckmantel

Gebackene Crevetten, Chäschüechli Pizza, pro Stück 3.80

Apero-Buffer

mit 7 assortierten Fingerfoods pro Person 15.50

mit 12 assortierten Fingerfoods pro Person 23.50

Apero riche mit 16 assortierten Fingerfoods 29.50

Vorspeisen

Tagessuppe 6.50

Bouillon mit Flädli 7.50

Bündner Gerstensuppe 8.50

Gemüsecremesuppe 8.50

Blattsalat 7.50

Gemischter Salat 8.50

Melonen mit Rohschinken 12.50

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum 16.50

Hauptgang

Melserhof-Teller (Bündnerfleisch, Aufschnitt, Speck, Käse Garnituren)	18.50
Gehacktes (Rindfleisch) mit Hörnli und Apfelmus	22.50
Spätzlipfanne mit Zwiebeln und Apfelmus	21.50
Riz Casimir (Pouletfleisch) mit Früchten garniert	24.50
Pouletpiccata mit Tomatenspaghetti und Broccoli	24.50
Pouletbrüstli vom Grill, Kräuterbutter mit Salat garniert	25.50
Schweinsbraten vom Hals, Kartoffelstock und Gemüse	26.50
Schweinsschnitzel paniert, Pommes-frites und Gemüse	26.50
Schweinsrahmgeschnetzertes, Butternudeln und Gemüse	27.50
Schweins Cordon-bleu Pommes-frites und Gemüse	28.50
Rindsstroganoff auf einem Nudelnest	29.50

Fisch und Vegetarisch

Fischknusperli im Bierteig, Pommes-frites und Spinat	28.50
Zanderfilet gebraten mit Trockenreis und Spinat	29.50
Grill-Gemüse mit Tofu und Nudeln an einer Currysauce	24.50
Spätzlipfanne mit Gemüse an einer Rahmsauce	24.50
Gemüseteller mit Spiegelei	26.50
Soja-Weizen Cordon-bleu, Rösticroquettes und Gemüse	29.50

Desserts

1 Kugel Vanilleglace mit Schoggi Sauce und Rahm	6.50
Gebrannte Crème mit Rahm	8.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	9.50
Schwarzwälder oder Früchtetorte pro Stück	6.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Rahm	9.50

WIRTSHAUS MELSERHOF

aus Liebe zur Tradition

Menu 1

Bouillon mit Gemüsestreifen
Hausgemachter Hackbraten
Kartoffelstock
Frischer Fruchtsalat mit Rahm
39.50

Menu 3

Karottencremesuppe
Grüner Salat
Pouletbrüstchen an einer
Calvadossauce, Trockenreis
Gemüse garnitur
Caramelcreme mit Vanilleglace
40.50

Menu 5

Gemüsecremesuppe
Forellenfilet geräucht
Blattsalat mit Toast und Butter
Schweins-Piccata
Safran- oder Steinpilzrisotto
Broccoli
Caramelköpfler mit Rahm
47.50

Menu 7

Kraftbrühe mit Käsestäbchen
Gemischter Salat
Schweinssteak an einer
Morchelrahmsauce
Pommes Duchesse
Gemüse garnitur
Sorbetteller mit
Fruchtsalat Früchten garniert
51.50

Menu 2

Bündner Gerstensuppe
Berner-Teller
Salzkartoffel Sauerkraut und Bohnen
Birne Helene
41.50

Menu 4

Bouillon mit Flädli
Gemischter Salat
Schweinsrahmschnitzel
Butternudeln
Gemüse garnitur
Meringues Glace
45.50

Menu 6

Blumenkohlcremesuppe
Buntgemischter
Kalbs und Schweinsbraten
Kartoffelstock oder Spätzli
Gemüse garnitur
Hausgemachtes Mousse
49.50

Menu 8

Tomatencremesuppe
Nüsslisalat "Mimosa"
Schweinsfiletmedaillons
an einer Pilzrahmsauce
Kartoffel-Gratin
Bohnen im Speckmantel
Frischer
53.50

WIRTSHAUS MELSERHOF

aus Liebe zur Tradition

Menu 9

Bouillon mit Eierstich

Crevetten Cocktail mit
Toast und Butter

Entrecôte "Café de Paris"
Rösti-Croquettes
Gemüseplatte

Panna Cotta
58.50

Menu 11

Melone mit Rohschinken

Eglifilet im Butter gebraten
Carpaccio Mandelreis und Blattspinat

Kalbs Cordon-Bleu
Pommes-frites
Gemüsebouquet

Tiramisu

59.80

Menu 13

Gebratenes Zanderfilet auf Lauchbett
Teller Nüsslisalat mit Speckstreifen

Roastbeef, englisch gebraten
Eierschwämmli-sauce
Pfeffersauce

Williamskartoffeln u. Gemüsebouquet
Appenzeller Rahmlikörparfait
66.50

Menu 10

Frischer Rauchlachs
mit Toast und Butter

Grüner Salat

Rindsfilet "Cresta"
Sauce Béarnaise und Pfefferrahmsauce
Butternudeln
Gemüseplatte

Coupe Maison
75.50

Menu 12

Bouillon mit Kräuterpizokels

Toggenburger Mostbröckli-
mit Blattsalat

Kalbs-Geschnetzeltes "Bündner -Art"
Butterrösti oder Nudeln
Gemüse garnitur

Frische Ananas
caramelisiert Mit
Vanilleglace
58.50

Menu 14

Kleiner Hors d `oeuvre

Gebundene Gemüsesuppe

Kalbsfilet mit
Sauce Béarnaise und
Kartoffel-Croquettes
Gemüse garnitur

Gefüllte Crêpes mit Rotweinpflaumen
81.50

WIRTSHAUS zum **MELSERHOF**
aus Liebe zur Tradition

Spaghetti Buffet à Discretion pro Person 27.50

Gemister Salat

Tomatensauce, Bolognese, Carbonara, Pesto und Gorgonzola

Melserhof-Buffer pro Person. 65.00

Sarganser Federweisscremèsuppe (wird Serviert)

Salat-Buffer mit Karotten-, Mais-, Gurken-, Tomaten- und Blattsalat usw.

Melone mit Rohschinken, Forellenfilet geräucht und Rauchlachs

Hauptgang mit Kalbs- und Rindsbraten, Pouletbrüstchen mit Kräuterbutter
Schinken im Brotteig, Würstchen vom Grill, Zanderfilet an einer
Schaumsauce Kartoffelgratin, Spätzli mit Gemüseplatte

Dessert: Gebrannte Crème, Schokoladenmousse, Fruchtsalat, Cremeschnitte
Käsepatte mit Hart und Weichkäse

En Guete wünscht Ihnen das Melserhof-Team!!!

Was Sie noch wissen sollten:

Um einen unkomplizierten Ablauf Ihres Anlasses zu ermöglichen, bitten wir Sie, sich auf ein Menu zu beschränken.

Unsere Vorschläge und Preise gelten für Gesellschaften ab 10 Personen

Wir bitten Sie höflich, uns die genaue Personenzahl min. 2 Tage vor Ihrem Anlass zu melden.

Die gemeldete Personenzahl ist für die Rechnungstellung verbindlich.

Für mitgebrachte Dessert verrechnen wir Ihnen pro anwesende Person CHF 4.00