

Menü Vorschläge



Nudeln mit Burrata,
Tomatensauce, Basilikum
und Reibkäse, glutenfrei möglich

CHF 39.50

Rahmschnitzel vom Schwein
mit Champignon, Butternüdeli
und Gemüse-Garnitur

CHF 39.50

Fischknusperli mit Lachs, Egli
und Zander, Sauce Tartar
und Pommes Frites

CHF 41.50

Rindsschmorbraten «Brasato»
mit kräftiger Rotweinsauce, Reis
und Saisongemüse

CHF 48.00

Zanderfilet
mit Weisswein-Sauce,
Reis und Rahmspinat

CHF 45.00

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb
mit Rösti-Frites
und Gemüse-garnitur

CHF 47.50

Schweinesteak mit Kräuterbutter
mit Pommes Frites
und Saisongemüse

CHF 38.00

Kalbsrahmgulasch
mit Trockenreis

CHF 55.00

Regional

Original Glarner Netzbraten
mit Kräuterjus, Kartoffelstock
und Karotten

CHF 39.50

Zigerhörnli mit Käse
und Röstzwiebeln,
Rahmsauce und Apfelmus

CHF 31.50

Alle Menüs beinhalten eine saisonale Suppe oder einen Blattsalat mit French Dressing sowie ein Tagesdessert. Wir bitten Sie, die Menüauswahl für die gesamte Gruppe einheitlich zu treffen und bis eine Woche vor Anlass zu übermitteln.

Für Veganer, Vegetarier und Allergiker bieten wir eine entsprechende Alternative an. Gerne gehen wir auf individuelle Wünsche ein und freuen uns auf eine Menübesprechung.

Unser Schweine-, Kalbs- und Rindfleisch stammt aus der Schweiz.
Wir beziehen unsere Fleischwaren von der Metzgerei Hösli in Glarus
sowie von der Transgourmet Schweiz AG.

Zahlungsbedingungen

Die Preise (alle inkl. MwSt.) gelten für Gruppen
ab 15 Personen bei einer einheitlichen Auswahl.

Bezahlung in bar oder mit Kreditkarte vor Ort unmittelbar nach dem Anlass,
wenn keine abweichenden Zahlungsmodalitäten besprochen sind.

Die eine Woche vor dem Anlass gemeldete Teilnehmerzahl ist für die Rechnungsstellung/Bezahlung verbindlich. Senioren-Portionen nach Vorbestellung 20 % vergünstigt.