

Menuvorschläge

Restaurant Jägerstübli, Anwil



Jürg und Gabriela Mohler

Restaurant Jägerstübli

Familie Jürg und Gabriela Mohler-Sutter
Hauptstrasse 13
4469 Anwil

Telefon 061 991 06 18
www.jaegerstuebli-anwil.ch
info@jaegerstuebli-anwil.ch

Mittwoch bis Sonntag geöffnet

Menuauswahl – ein Menu pro Gesellschaft

Wir freuen uns sehr, Sie als Gäste in unserem Haus willkommen zu heissen. Auf die persönliche Betreuung legen wir viel Wert und bitten Sie daher, Ihren Besuch für die Menubesprechung **telefonisch anzumelden**, damit wir genügend Zeit für Sie reservieren können.

Diese **Menuvorschläge sind ab 10 Personen gültig**. Umfasst Ihr Fest weniger Personen, verlangen Sie bitte unsere Speisekarte.

Pro Gesellschaft bitten wir Sie nur **ein Menu** auszusuchen.

Bitte machen Sie Ihr Menu zwei Wochen vor Ihrem Anlass ab.

Gästezahl

Die am Vortag des Anlasses gemeldete Personenzahl gilt als verbindlich für die **Mindest-Rechnungstellung**.

Im Saal verlangen wir bei einer Personenzahl unter 20 Erwachsenen eine Pauschale von Fr. 100.--.

Kinder

Bitte geben Sie uns die Anzahl der teilnehmenden Kinder bekannt. Wir haben eine spezielle Kinderkarte für unsere kleinen Gäste.

Rechnung

Bitte hinterlassen Sie uns die genaue Adresse, um Ihnen die Rechnung zusenden zu können. **Bei Banketten akzeptieren wir keine Kreditkarten, EC-direkt und Postcard nehmen wir gerne.**

Apéritif

Diverse kalte und warme Apérohäppchen pro Person Fr. 9.--

Hausgemachtes Blätterteiggebäck pro Person Fr. 4.--

Knoblibrot pro Person Fr. 6.--

Nüssli und Chips pro Person Fr. 2.--

Vorspeisen

Tagessuppe Fr. 8.--

Grüner Salat Fr. 9.--

Gemischter Salat Fr. 12.--

Saisonsalat Florida (mit gebratener Pouletbrust) Fr. 19.--

Lachsteller – Swiss Lachs geräucht mit Meerrettichschaum,
und kleinem Salatbouquet garniert Fr. 22.--
Toast und Butter

Hauspastete mit Cumberlandsauce, Selleriesalat
und kleinem Salatbouquet Fr. 16.--

Salatbouquet mit Oltinger Landrauchschinken Fr. 14.--

Hauptgänge

Geschmorter Rindshuftspitz

Kartoffelstock

Drei Sorten Saisongemüse

Fr. 30.--

Roastbeef mit Sauce Bearnaise

Pommes Frites

Drei Sorten Saisongemüse

Fr. 46.--

Schweinssteak Holzfällerart

Pommes Frites

Drei Sorten Saisongemüse

Fr. 32.--

Schweinscarrébraten auf Senf-Kräuterjus

Stübligratin und Saisongemüse

Fr. 30.--

Schweinsfilet im Blätterteig

Rosmarinkartoffeln

Drei Sorten Saisongemüse

Fr. 38.--

Kalbsschulterbraten mit Rosmarin-Honig-Senfsauce

Kartoffelcroquetten

Drei Sorten Saisongemüse

Fr. 35.--

Kalbssteak an Morchelrahmsauce

Nudeln

Drei Sorten Saisongemüse

Fr. 58.--

Fleisch Deklaration: Rind, Kalb, Schwein und Poulet von Oltingen BL oder Schweiz.

Vegetarische Gerichte

Wir empfehlen für Vegetarier unser Tagesvegi-Gericht, den Hauptgang ohne Fleisch oder nach
Apsprache.

Dessert der Süsse Abschluss

Hausgemachte Caramelköpfli mit Rahm
und Früchtegarnitur Fr. 9.50

Cassata mit Rahm
und Früchtegarnitur Fr. 8.00

Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Rahm
und Früchtegarnitur Fr. 12.00

Vacheringlacé, Nougat-, Romanoff-, oder Cappuchinoglacéschnitte
mit Rahm und Früchtegarnitur Fr. 10.--

Hausgemachtes Tiramisu mit Rahm
und Früchtegarnitur Fr. 14.--

Kleiner Käseteller zum Dessert
4 Sorten so regional wie möglich Fr. 11.--

Weitere Desserts finden Sie auf der Restaurant Dessertkarte.

Zusammengestellte Menuvorschläge

<p>Grüner Salat Kalbssteak an Morchelrahmsauce Nudeln Saisongemüse Hausgemachtes Caramelköpfl mit Rahm und Früchtegarnitur 76.50</p>	<p>Tagessuppe Geschmorter Rindshuftspitz Kartoffelstock Saisongemüse Vacheringlacé Romanoff mit Rahm und Früchtegarnitur 48</p>
<p>Gemischter Salat Schweinsfilet im Blätterteig Rosmarinkartoffeln Saisongemüse Kleiner Dänemark 60.50</p>	<p>Saisonsalat Florida Kalbsschulterbraten mit Rosmarin-Honig-Senfsauce Kartoffelcroquetten, Saisongemüse Cappuchinoglacéschnitte mit Rahm und Früchtegarnitur 64</p>
<p>Hauspastete mit Cumberlandsauce Schweinscarrébraten auf Senf-Kräuterjus Stübligratin, Saisongemüse Hausgemachtes Tiramisu mit Rahm und Früchtegarnitur 60</p>	<p>Salatbouquet mit Oltinger Landrauchschinken Schweinssteak Holzfällerart Pommes Frites, Saisongemüse Kleiner Eiskaffee 56.50</p>
<p>Lachsteller Kalbsschulterbraten mit Rosmarin-Honig-Senfsauce Pommes Frites, Saisongemüse Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Rahm und Früchtegarnitur 69</p>	<p>Grüner Salat Roastbeef Sauce Bearnaise Pommes Frites, Saisongemüse Nougatglacéschnitte mit Rahm und Früchtegarnitur 65</p>