

# 1. Heilige Kommunion

2025



## Menu 1

84.--

Consommé mit Trüffel - Fagottini

Gemischte Blattsalate  
mit grünen & weisse Spargeln  
Honig - Distelöl - Dressing

Rindsfilet Tournedos vom Grill\*  
Sauce Béarnaise  
Kartoffel Krokette & Gemüsebouquet

Dünne Schokoladentarte  
mit frischen Erdbeeren & Vanilleglacé

\*Chateaubriand am Tisch flambiert  
als Hauptgang, gleiche Beilage +6.--

## Menu 3

72.--

Consommé mit Trüffel - Fagottini

Gemischte Blattsalate  
mit grünen & weisse Spargeln  
Honig - Distelöl - Dressing

Lammfilets mit Sauce Provençale  
Kartoffel Krokette  
Gemüsebouquet

Dünne Schokoladentarte  
mit frischen Erdbeeren & Vanilleglacé

## Menu 5

67.--

Consommé mit Trüffel - Fagottini

Gemischte Blattsalate  
mit grünen & weisse Spargeln  
Honig - Distelöl - Dressing

Sempacher Balchenfilets  
pochiert mit Weissweinsauce  
Trockenreis & Blattspinat

Dünne Schokoladentarte  
mit frischen Erdbeeren & Vanilleglacé

## Menu 2

82.--

Consommé mit Trüffel - Fagottini

Gemischte Blattsalate  
mit grünen & weisse Spargeln  
Honig - Distelöl - Dressing

Kalbssteak vom Nierstück\*\*  
Leichte Pilzrahmsauce  
Kartoffel Krokette & Gemüsebouquet

Dünne Schokoladentarte  
mit frischen Erdbeeren & Vanilleglacé

\*\*Kalbsrückenbraten am Tisch flambiert  
als Hauptgang, gleiche Beilage +6.--

## Menu 4

69.--

Consommé mit Trüffel - Fagottini

Gemischte Blattsalate  
mit grünen & weisse Spargeln  
Honig - Distelöl - Dressing

Schweinsrahmschnitzel vom Nierstück  
an Pilzrahmsauce  
Butternüdeli & Gemüsebouquet

Dünne Schokoladentarte  
mit frischen Erdbeeren & Vanilleglacé

## Menu 6

67.--

Consommé mit Trüffel - Fagottini

Gemischte Blattsalate  
mit grünen & weisse Spargeln  
Honig - Distelöl - Dressing

Reichhaltiger Gemüseteller  
mit Pastetli & Pilzrahmsauce  
Kartoffel Krokette

Dünne Schokoladentarte  
mit frischen Erdbeeren & Vanilleglacé