

Sehr geehrte Gäste

Wir freuen uns sehr, Ihnen eine schöne Feier zu bereiten. Wir haben Ihnen unten ein paar Vorschläge vorbereitet. Falls Sie einen anderen Wunsch haben, bitte nehmen Sie Kontakt mit uns auf. Bis zu 20 Personen können wir auch Dessert à la carte machen. Schauen Sie auch auf unserer Abendkarte, Weinkarte, Dessertkarte (www.alprestaurant-babental.ch).

Mit freundlichen Grüßen Marianne Meier Schaffner

Menüvorschläge ab 12 Personen

**Bitte besuchen Sie auch unsere Abendkarte auf unserer Homepage
www.alprestaurant-babental.ch.**

Gerne bereiten wir Ihnen auch Gerichte aus der täglichen Karte zu.

Vorspeisen

Suppe

Schlaatemer Riesling & Silvaner Suppe	11
Knoblisuppe	10
Gemüsesuppe	10

Salat

Blattsalat (ital./franz. Salatsauce)	8
Gemischter Salat/klein	12/10
Würziger Salat	11
Alpsalat (würziger Salat, Trockenfleisch, Geisschäs mit Honig)	18

Hauptgerichte

Kalbsrahmschnitzel an Whiskyrahmsauce, Knöpfli, Pommes frites	36
Kalbsschulterbraten nach Art des Hauses, Kartoffelgratin	38
Cordon Bleu vom Kalb, Pommes frites	48
Cordon Bleu vom Schwein, Pommes frites	42
Geschnetzeltes vom Schwein, hausgemachte Knöpfli	30
Geschnetzeltes vom Kalb, hausgemachte Knöpfli	38
Schweinshalsbraten, Kartoffelgratin	32
Rindsragout, rassig gewürzt, Bratkartoffeln	40
Rindsschmorbraten, Kartoffelstock	42
Gemüsegulasch, Rösti (Vegan)	26
Randenschnitzel an Hagebutten-Kokossauce, Pommes frites (Vegan)	28

zu allen Gerichten servieren wir verschiedene Gemüse

Dessert

Kleines Dessertbuffet ab 16 Personen	18
2 Kugeln Glace nach Wahl mit Rahm	8.5
frischer Fruchtsalat mit 1 Kugel Glace und Rahm	10
Dessertkreation nach Art des Hauses bis 15 Personen	18
Patisserie je nach Absprache	7 - 9
Kuchen	4 - 6

Alprestaurant Babental
Marianne Meier Schaffner
Babental 354
8226 Schleithelm
www.alprestaurant-babental.ch
info@alprestaurant-babental.ch
+41 52 680 12 72
+41 79 379 73 90 (whatsapp)