RESTAURANT TIMEOUT

Unsere Menüvorschläge

Herzlichen Dank dass Sie unser Restaurant besuchen.
Für eine definitive Menüzusammenstellung beraten wir Sie gerne persönlich.

Bitte beachten Sie, dass wir nur ein Menü zubereiten pro Event,
da es nicht machbar ist à la carte anzubieten.

Es besteht auch die Möglichkeit ein Themenbuffet Buffet nach Ihren Wünschen zuzubereiten.

Apero	Nüssli, Chips und Salzstengeli	Fr.	3.80
	Gemüsesticks mit drei verschiedenen Dipsaucen	Fr.	4.80
	Warmes Mini Gebäck: Schinkengipfeli, Chäs - Spinat - Quiche Lorrainechüechli und Pizza je 1 Stk.	Fr.	6.80
Suppen	Bouillon mit verschiedenen Einlagen	Fr.	4.80
	Gemüsecrèmesuppe	Fr.	5.80
	Bündner Gerstensuppe	Fr.	7.80
Salate / Vorspeisen			
	Blattsalat	Fr.	6.80
	Gemischter Salat	Fr.	8.80
	Salatbuffet mit 6 Marktfrischen Salaten und Blattsalat inkl. 2 Saucen und Garnituren	Fr.	10.80
	Rindfleisch Tatar mit Toast und Garnituren	Fr.	14.80
	geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum	Fr.	15.80

Lisa & Jörg **+4179 750 11 77** **ccuzwil_timeout@bluewin.ch**

RESTAURANT TIMEOUT

Menu 1	Hackbraten Grossmutter Art an Rotweinsauce		Fr.	27.80
Menu 2	Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce		Fr.	28.80
Menu 3	Kalbssteak mit Morchelsauce		Fr.	41.80
Menu 4	Riz Casimir mit Früchten garniert	Kalb / Poulet	Fr.	31.80/26.80
Menu 5	Schweinsnierstückbraten an Jägersauce		Fr.	31.80
Menu 6	Geschnetzeltes an Pilzsauce	Kalb/Schwein	Fr.	34.80/28.80
Menu 7	Rinds Stroganoff mit Peperoni und Champignon		Fr	37.80
Menu 8	Ragout mit Gemüsewürfeln	Schwein/Kalb/Rind	Fr.	27.80/31.80/36.80
Menu 9	Käsefondue von der Käserei Lenggenwil mit einem marktfrischen Salatbuffet auf Wunsch mit gekochten Kartoffeln		Fr.	29.80
Menu 10	Frisches Raclette von der Käserei Lenggenwil mit reichhaltiger Garnitur und Kartoffeln mit einem marktfrischen Salatbuffet		Fr.	30.80
Menu 11	Fondue Chinoise / Bourguignonne 250 gr p.Pers (Schweins – Kalbs und Rindfleisch) handgeschnitten, verschiedenen Saucen und Garnituren mit einem marktfrischen Salatbuffet Nach Service Fleisch: 100 gr.		Fr. Fr.	42.80 10.00
Menu 12	Pouletbrust an Curryananassauce		Fr.	26.80
Menu 13	Schweins Cordon bleu (klassisch-, Appenzeller-, Raclette-, oder Fribourger Art)		Fr.	28.80
Menu 14	Schweinsschnitzel paniert		Fr.	27.80
Menu 15	Spaghetti Plausch mit einem marktfrischen Salatbuffet Napoli, Bolognese, Rahmsauce mit Speck, Pesto Sauce, Gorgonzolasauce, Arrabbiata 3 Saucen nach Wahl / 5 Saucen		Fr.	28.80 / 32.80
Menu 16	Kalbsschulterbraten mit Cognacsauce		Fr.	36.80

Lisa & Jörg **+4179 750 11 77** **ccuzwil_timeout@bluewin.ch**

RESTAURANT TIMEOUT

Gemüsegarnitur		Fr.	3.80

Beilagen nach Wahl sind inklusive!

Teigwaren, Reis, Kartoffelgratin, Spätzli, Pommes-Frites, Kartoffelstock

Dessert	Caramelköpfli mit Rahm	Fr.	7.80
	Heisse Waldbeeren mit Vanilleglace	Fr.	8.80
	Frischer Fruchtsalat mit Glace	Fr.	7.80
	Frischer Fruchtsalat mit Kirsch und Rahm	Fr.	9.80
	Warmer Apfelstrudel mit Vanilleglace oder Vanillesauce	Fr.	9.80
	Schoggimousse mit Früchten und Rahm garniert	Fr.	10.80
	Italienisches Glace Buffet bedient (6 Aromen)	Fr.	7.80

En Guete, Lisa & Jörg

WICHTIG:

3 Tage vor Ihrem Termin muss die definitive Gästezahl gemeldet werden die dann auch verrechnet wird!

Wir akzeptieren keine Kreditkarten!

RAIFFEISEN

TWINT Zahlungen sind möglich!

Lisa & Jörg **+4179 750 11 77** **ccuzwil_timeout@bluewin.ch**