

Restaurant Feld

Die Land-Wirtschaft mit Aussicht und gutbürgerlicher Küche

Familie Wassermann – Höfliger

044 784 00 36 info@feld-feusisberg.ch www.feld-feusisberg.ch

Täglich geöffnet ausser Mittwoch

Vorschläge für Anlässe

Apéro

		CHF inkl. MWSt
Etwas Salziges: Chips und Nüssli	p.P.	2.50
Blätterteiggebäck mini 1 Kg	20 Personen	55.00
Gemüestängeli mit Dip	p.P.	3.50

Vorspeisen

Melone mit Rohschinken	13.00
Geräucherte Lachsroulade mit Frischkäse und Salat	18.00
Gebratene Eglifilet mit Butterkartoffeln	18.50

Suppen

- Fleischsuppe mit Flädli, Backerbsen oder Gemüsestreifen
- Bouillon mit Sherry und Rindfleischstreifen
- Karotten-Ingwer – Suppe
- Tomatencremesuppe

Menue-Vorschläge

Menue 1

Suppe, gemischter Salat, Rahmschnitzel vom Schwein
Nudeln, Pommes frites und Gemüse 38.00

Menue 2

Suppe, gemischter Salat, Cordon bleu vom Schwein
Pommes frites und Gemüse 40.00

Menue 3

Suppe, gemischter Salat, Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce
Nudeln, Pommes frites und Gemüse 43.00

Menue 4

Suppe, gemischter Salat, Kalbs- und Schweinebraten
Kartoffelstock und Gemüse 38.00

Menue 5

Suppe, gemischter Salat, Schweinssteak „Bäuerinnenart“
(Schinken, Spargeln und Pilzsauce) mit Nudeln,
Pommes frites und Gemüse 42.00

Meue 6

Suppe, gemischter Salat, Rahmschnitzel vom Kalb mit
Nudeln, Pommes frites und Gemüse 42.00

Menue 7

Suppe, gemischter Salat, Rindsschmorbraten mit Sauce
Kartoffelgratin und Gemüse 39.00

Menue 8

Suppe, gemischter Salat, Kalbssteak mit Morchelsauce
Nudeln, Pommes frites und Gemüse 55.00

Menue 9

Suppe, gemischter Salat, Roast-Beef mit Bernaisesauce
Kartoffelgratin und Gemüse 54.00

Menue 10

Suppe, gemischter Salat, Schweinscarrébraten an Rahm-
oder Bratensauce mit Nudeln und Pommes frites 38.00

Menue 11

Suppe, gemischter Salat,
Kalbsfilet mit 2 Saucen nach Wahl 56.00
mit Pommes frites, Nudeln und Gemüse
oder
Schweinsfilet mit 2 Sauce nach Wahl 45.00

Menue 12

Suppe, gemischter Salat, Kalbs- und Schweinefilet mit
Sauce nach Wahl mit Nudeln und Gemüse
und
Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce nach Wahl mit
Pommes frites und Gemüse 69.00

Verschiedene Saucen zur Auswahl

Kräuterbutter, Morchelsauce, Champignonsauce, Whiskyrahmsauce,
Calvadosauce, Pfeffersauce oder Bernaisesauce

Käsefondue

Käsefondue traditionell à discrétion 25.00
Mit Früchten + 3.50
Metzgerfondue à discrétion 26.00
(Mit Schinkenstreifen und Knoblauch)
Huusfondue à discrétion 27.00
(Mit Speck und Zwiebelringli separat)

Fleischfondue

Fondue Chinoise à discrétion
Mit gemischtem Salat, Rinds-, Kalb-, Schweine- und Pouletfleisch,
verschiedene hausgemachte Saucen, Pommes frites, Reis,
Essiggemüse und Fruchteteller 39.90

Nostalgie - Buffet

Fleischsuppe mit Backerbsen

grüner Salat, Kabissalat,
Randensalat, Rüeblisalat

Hackbraten, Speck, Siedfleisch,
Rippli, Bratwürstli, Schnitzel paniert

Chähörnli, Rösti, Apfelmus

Käse am Stück, verschiedene Brote

Ab 20 Personen p.P. 40.00

Bauern – Buffet

Vorspeisen

Lachs, Forellenfilet, Käse, Hauspastete, Speck, Mostbröckli,
Melonen mit Rohschinken, Crevettencocktail,
verschiedene Salate und Brotsorten

Hauptgang

(wird serviert)

Schweinscarrébraten an Morchelrahmsauce
Pommes frites oder Nudeln mit Gemüse

Dessert

Caramelköppli, Glace, versch. Mini-Pâtisserie, Fruchtsalat,
Merengues, Schlagrahm, Schoggi creme, Tiramisu und Käse

Ab 20 Personen p.P. 89.00
(Ohne Dessertbuffet) 71.00

Spaghetti – Plausch à discrétion

Mit Blattsalat nach Saison

Saucen nach Wahl

Bolognese

Pesto

Gorgonzola

Lachsrahm

Arrabbiata

Tomaten

und

Reibkäse

p.P. 25.00

Reichhaltiger Brunch

Zopf, Ruchbrot, Vollkornbrot und Gipfeli

Butter, diverse Konfitüren, Honig und Nutella

Abwechslungsreiche Fleisch- und Käseplatte

2 verschiedene Rösti und Spiegeleier

Joghurt, Birchermüesli, Cornflakes und saisonale Früchte

Früchtewähe, Cake

Fruchtsalat, Rahm und Merengue

Orangensaft, eigener Apfelsaft, Milch, Schoggi,

Ovi und Kaffee

Ab 15 Personen p.P. 35.00

Jugendliche 11 – 15 20.00

Kinder 6 – 10 15.00

Dessert-Vorschläge

Traditionelles

Sorbet-Teller mit Saisonfrüchten	13.00
Fruchtsalat mit einer Kugel Glace	9.00
Fruchtsalat mit Rahm	7.50
Caramelköppli mit Rahm	6.00
Panna Cotta im Glas mit Beeren	8.00
Weitere Dessert auf der Glace-Karte	

Torten

Quarktorte	6.00	
Huustorte	6.00	
Kirschtorte	6.00	
Erdbeertorte (Saison)	6.00	
Früchtetorte	6.00	
Schwarzwäldertorte	6.00	
Grand Marnier – Torte	7.00	
Muotathaler Rahmkirschtorte	7.00	
Vacherin – Eistorte	7.50	
Hochzeitstorte	p.P.	8.00

Dessertbuffet

Glace, verschiedene Mini-Pâtisserie, Fruchtsalat, Merengue, Schlagrahm, Tiramisu, Schoggi-creme und Käse

Ab 20 Personen p.P. 18.00

Für Ihr Interesse danken wir Ihnen herzlich. Die Menüvorschläge sind für Anlässe ab 15 Personen. Selbstverständlich erfüllen wir auch Spezialwünsche.

Gästeinformation

Bei allen Gerichten ist der Nachservice dabei, „bis alle genug haben“.
Wir bitten Sie höflich, den Termin für Ihren Anlass frühzeitig zu reservieren.
Die definitive Personenzahl nehmen wir gerne 3 Tage vor dem Anlass entgegen.

Auf Wunsch erstellen wir Ihnen eine persönliche Menue-Tischkarte.
Gerne organisieren wir passenden Blumenschmuck gegen Aufpreis.
Blumen- oder andere Tischdekorationen können Sie gerne selber mitbringen.

Die Weinkarte steht Ihnen gerne zur Verfügung.
Für Car-Gesellschaften haben wir separate Angebote.

Angebote ab Januar 2018 (Preisänderung vorbehalten).
Barzahlung oder auf Rechnung in 30 Tagen.
Betriebs-Verlängerung ab 24 Uhr pro Stunde Fr. 80.00

Für Auskünfte und eine persönliche Beratung stehen wir Ihnen gerne und jederzeit zu Diensten.

Wir freuen uns sehr, Sie und ihre Gäste in unserem Restaurant zu begrüßen und garantieren Ihnen jetzt schon herzlichen Empfang und Wohlbefinden.