

Restaurant Feld

Die Land-Wirtschaft mit Aussicht und gutbürgerlicher Küche

Irene Höfliger

044 784 00 36

info@feld-feusisberg.ch

www.feld-feusisberg.ch

Täglich geöffnet ausser Mittwoch

Vorschläge für Anlässe

Apéro

	CHF inkl. MWSt
Chips und Nüssli	pro Schale 5.00
warme Aperohäppchen (4 Stk./Pers.)	pro Pers. 6.00
Gemüestängeli mit Dip	pro Teller 10.50
Schinkengipfeli	pro Stck. 2.50
kleine Frühlingsrollen	pro Stk. 1.50
Canabés vom Toastbrot	pro Stk. 3.00
Früchtespiessli	pro Stk. 2.50

Vorspeisen

Melone mit Rohschinken	15.00
Nüsslissalat mit Speck, Ei und Croutons	12.50
Gebratene Eglifilet mit Butterkartoffeln	18.50
Mostbröckli-Teller vom eigenem Hof	15.00

Suppen

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

Menue-Vorschläge

Menue 1

Suppe, gemischter Salat, Rahmschnitzel vom Schwein
Nudeln, Pommes frites und Gemüse 39.00

Menue 2

Suppe, gemischter Salat, Cordon bleu vom Schwein
Pommes frites und Gemüse 42.00

Menue 3

Suppe, gemischter Salat, Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce
Nudeln, Pommes frites und Gemüse 44.00

Menue 4

Suppe, gemischter Salat, Kalbs- und Schweinebraten
Kartoffelstock und Gemüse 39.00

Menue 5

Suppe, gemischter Salat, Schweinssteak „Bäuerinnenart“
(Schinken, Spargeln und Pilzsauce) mit Nudeln,
Pommes frites und Gemüse 43.00

Meue 6

Suppe, gemischter Salat, Rahmschnitzel vom Kalb mit
Nudeln, Pommes frites und Gemüse 45.00

Menue 7

Suppe, gemischter Salat, Rindsschmorbraten mit Sauce
Kartoffelgratin und Gemüse 42.00

Menue 8

Suppe, gemischter Salat, Kalbssteak mit Morchelsauce
Nudeln, Pommes frites und Gemüse 56.00

Menue 9

Suppe, gemischter Salat, Roast-Beef mit Bernaisesauce
Kartoffelgratin und Gemüse 57.00

Menue 10

Suppe, gemischter Salat, Schweinscarrébraten an Rahm-
oder Bratensauce mit Nudeln und Pommes frites 40.00

Menue 11

Suppe, gemischter Salat,
Kalbsfilet mit 2 Saucen nach Wahl 58.00
mit Pommes frites, Nudeln und Gemüse
oder
Schweinsfilet mit 2 Sauce nach Wahl 47.00

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 72.00

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 28.00
(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 43.00

Nostalgie - Buffet

Fleischsuppe mit Backerbsen

grüner Salat, Kabissalat,
Randensalat, Rüeblisalat

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

Chähörnli, Rösti, Bohnen und 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

Glace, verschiedene Mini-Pâtisserie, Fruchtsalat,
Merengue, 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

4 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 und Rahm	9.00
Fruchtsalat mit Rahm	7.50
Caramelköpfler mit Rahm	6.00
Panna Cotta im Glas mit Beeren	8.00
oder einfach nach der à la carte... bis 20 Personen	

Torten

Quarktorte	6.00
Kirschtorte	6.00
Erdbeertorte (Saison)	6.00
Früchtetorte	6.00
Schwarzwäldertorte	6.00
Muotathaler Rahmkirschtorte	7.00
Vacherin – Eistorte	7.50

Hochzeitstorten können wir gerne nach Anfrage beim Bäcker bestellen

Dessertbuffet

Glacé, 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. (www.feld-feusisberg.ch)
Für Car-Gesellschaften haben wir separate Angebote.

Angebote ab Januar 2020 (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.