

Schilf

Restaurant / Bar

Mimma & Paolo Mazza

Gersauerstrasse 85

6440 Brunnen

Tel.: 041 / 822 07 60

Fax: 041 / 822 07 61

E-Mail: schilf@bluewin.ch

www.restaurant-schilf.ch



&



Öffnungszeiten:

Montag: 11.30 – 24.00 Uhr

Dienstag: Ruhetag

Mittwoch: 11.30 – 24.00 Uhr

Donnerstag: 11.30 – 24.00 Uhr

Freitag: 11.30 – 24.00 Uhr

Samstag: 11.30 – 24.00 Uhr

Sonntag: 11.30 – 23.00 Uhr

Verlängerungen auf Wunsch und nach Absprache möglich



Bankettkarte

Tapas Buffet

SFR 45 pro Person

Reisbällchen, Parmaschinken, Schinkenröllchen im Blätterteig, hausgemachte Pizza, Hackfleischbällchen, Pflaumen im Speckmantel, Chicken Nuggets, Panierte Crevetten, Tomate-Mozzarella-Spiessli, grillierte Zucchini, grillierte Aubergine, grillierte Peperoni, gefüllte Eier, Bruschette, Crostinis mit Eiersalat, Crostinis mit Thonsalat, Crostinis mit Räucherlachs, Crostinis mit Käse und Trauben

Crostinis

SFR 4.00 pro Stück

- *Crostinis mit Oliventapenade
- *Crostinis mit Rindstatar
- *Crostinis mit Thunfisch
- *Crostinis mit Eiersalat
- *Crostinis mit Räucherlachs und Honig-Senf-Butter
- *Crostinis mit Käse und Trauben
- *Crostinis mit Bauernschinken und Oliven
- *Crostinis mit Tomatenwürfel
- *Crostinis mit Antipasti (Aubergine/Zucchini/Peperoni)

Gerne gehen wir auch auf Ihre persönlichen Gaumenwünsche ein

Bankettkarte

Apero – Gläsli

SFR 7.50 per Glas

*Gazpacho (kalte Suppe)

*Avocado-Mousse mit Riesencrevette

*Räucherfischmousse von der Forelle mit Toastbrot

*Rindstatar mit Toastbrot

*Grüne und schwarze Oliven

*Tomaten – Mozzarella – Salat

*Rauchlachssalat mit Honig-Senf-Sauce und knusprigen Brotwürfeln

*Crevetten-Cocktail mit Salat und Ei

Gerne gehen wir auch auf Ihre persönlichen Gaumenwünsche ein

Vorspeisen

Salate

*Bunter Blattsalat mit Beerenvinaigrette mit geräuchertem
Entenbruststreifen und karamellisierten Cherrytomaten SFR 16

*Vitello tonnato SRF 24

*Bunter Blattsalat mit Räucherlachs und Croûtons SFR 16

*Bunter Blattsalat nach Art des Hauses
(Hausdressing, Ei, Croûtons) SFR 9

Bankettkarte

<i>*Bunter Blattsalat mit gebratenen Speckstreifen</i>	<i>SFR 11</i>
<i>*Nüsslisalat mit gebratenem Speck und Ei</i>	<i>SFR 15</i>
<i>*Rindscarpaccio mit Rucola, Parmesan und Cherrytomaten</i>	<i>SFR 22</i>
<i>*Insalata caprese</i>	<i>SFR 16</i>
<i>*Riesencrevetten (3Stk.) an Knoblauchbutter und Baguette</i>	<i>SFR 19</i>
<i>*Melone mit Parmaschinken</i>	<i>SFR 17</i>

Suppen

<i>*Peperonischaumsuppe</i>	<i>SFR 11</i>
<i>*Klare Gemüsebouillon mit Gemüserauten</i>	<i>SFR 10</i>
<i>*Champignoncremsuppe mit Basilikum</i>	<i>SFR 11</i>
<i>* Rüblicremesuppe mit Ingwer</i>	<i>SFR 11</i>
<i>*Tomatencreme mit Mascarponeschaum</i>	<i>SFR 11</i>
<i>*Kartoffel–Lauchcremesuppe mit gebratenem Speck</i>	<i>SFR 12</i>
<i>*Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl</i>	<i>SFR 12</i>
<i>*Proseccoschaumsuppe</i>	<i>SFR 12</i>

Bankettkarte

Hauptgerichte - wählbar mit einer Gemüse- und einer Hauptbeilage

* Fleischtrio an Pfeffersauce (Rindsfilet, Schweinefilet, Kalbsplätzli)	SFR 52
*Entrecôte vom Grill, überbacken mit Café de Paris	SFR 48
*Roulade von der Poulet Brust mit Rosmarinjus	SFR 39
*Pouletbrust Williams an Haussauce	SFR 32
*Lammentrecôte mit Thymianjus	SFR 43
*Schweinefilet im Teig mit Paprikarahmsauce	SFR 41
*Argentinisches Rindsfilet an Portweinjus	SFR 54
*Argentinisches Rindsfilet in Nusskruste	SFR 54
*Kalbsbraten mit Steinpilzsauce	SFR 41
*Schweinsbraten an Pilzrahmsauce	SFR 31
*Schweinsfiletmedallions an Pommery-Senf-Sauce	SFR 39
*Piccata vom Kalb	SFR 38
*Piccata vom Schwein	SFR 29
*Rahmschnitzel vom Schwein	SFR 27
*Schweinesteak an Cognac-Rahmsauce	SFR 33
*Cannelloni ripieni mit Ricotta und Spinat	SFR 21
*Hausgemachte Lasagne	SFR 23

Bankettkarte

Gemüsebeilagen:

gebratene Bohnen / Ofengemüse / Ratatouille /

Mediterranes Gemüse / Grillgemüse / Gemüsebündchen / Gemüsestrudel

Hauptbeilagen:

Pommes / Polenta / Butternudeln / Basmatireis / Limettenreis /

Kartoffelecken / Kartoffelstock / Spätzle / Kartoffelstrudel /

Bratkartoffeln/ Salzkartoffeln / Kartoffelgratin / Parmesanrisotto /

Safranrisotto

Fondue Chinoise à discretion

5 versch. Fleischsorten: Rind, Lamm, Poulet/ Truten, Schwein und Kalb

6versch. Saucen, Gemüse, Pommes, Mais, Reis, Silberzwiebeln und

Gewürzgurken)

SFR 46 pro Person

Bankettkarte

Dessert

<i>*Saisonale Früchteroulade</i>	<i>SFR 9.50</i>
<i>*Apfelringli im Backteig mit Rahm und Glace</i>	<i>SFR 9.50</i>
<i>*Gebrannte Crème mit Schokostückchen</i>	<i>SFR 9</i>
<i>*Crema Catalana mit Früchten garniert</i>	<i>SFR 13</i>
<i>*Panna Cotta mit Himbeersauce</i>	<i>SFR 12</i>
<i>*Schoggimousse weiss und dunkel</i>	<i>SFR 13</i>
<i>*Schoggi-Kuchen mit Schlagrahm und Glace und Karamellsauce</i>	<i>SFR 11</i>
<i>*Hausgemachtes Tiramisù</i>	<i>SFR 9</i>
<i>*Vanilleglace mit Zwetschgenkompott und Schlagrahm</i>	<i>SFR 11</i>
<i>*Parfaits je nach Obstsaison</i>	<i>SFR.....</i>
<i>*Käseplatte</i>	<i>(Preis je nach Grösse pro Person)</i>

→ Gerne können wir auch eine Desserttrilogie zusammenstellen.