

MENUVORSCHLÄGE RESTAURANT HÖHTAL

LIEBER GAST

AUF DEN FOLGENDEN SEITEN FINDEN SIE EINE KLEINE AUSWAHL AN VORSCHLÄGEN UM SICH IHR MENU SELBER ZUSAMMENZUSTELLEN.

GERNE SIND WIR NATÜRLICH BEREIT MIT IHNEN, IHR GANZ PERSÖNLICHES MENU ZU KREIEREN UND SIE IN ALLEN BELANGEN FACHKUNDIG ZUM GELINGEN EINES UNVERGESSLICHEN ANLASSES ZU BERATEN UND DIES VON A WIE ANKOMMEN BIS Z WIE ZUFRIEDEN WIEDERKOMMEN. GANZ NACH UNSEREM MOTTO:

SIE FEIERN DAS FEST UND WIR MACHEN DEN REST

WIR WÜRDEN UNS FREUEN SIE UND IHRE GÄSTE BEI UNS WILLKOMMEN ZU HEISSEN UND SICHERN IHNEN SCHON HEUTE UNSERE VOLLE AUFMERKSAMKEIT ZU.

MIT DEN BESTEN GRÜSSEN

IHR HÖHTAL TEAM

SUPPEN

BROCCOLIRAHMSUPPE MIT HASELNÜSSEN	6.00
KARTOFFELRAHMSÜPPLI MIT BASILIKUM	6.00
GRATINIERTER CURRYRAHMSUPPE	7.00
KRESSESCHAUMSUPPE MIT CREVETTEN	9.00
RINDFLEISCHBOUILLON MIT GEFÜLLTEN PFANNKUCHEN	6.00
KÜRBISSCHAUMSUPPE MIT INGWER (SAISONAL)	6.00
ZWIEBELRAHMSÜPPLI MIT VODKA	6.50

MENUVORSCHLÄGE RESTAURANT HÖHTAL

VORSPEISEN

FRISCHES SALMTATAR AUF GERÖSTETEN PARISSETTESCHEIBEN, MIT BUNTEN BLATTSALATEN	8.50
HAUSGEBEITZTER GRAVED LACHS MIT DILLSSENFAUCE	8.50
RINDSCARPACCIO ROHES FEIN AUFGESCHNITTENES RINDFLEISCH MIT PARMESAN	10.50
RAUHLACHSMOUSSE SERVIERT MIT RUCOLASALAT AN BALSAMICO-DRESSING	9.00
LAMMRÜCKENFILETSCHNITZEN ROSA GEBRATEN AUF LINSENSALAT	11.50
GRILLIERTE BLACKTIGER CREVETTES SERVIERT AUF NÜSSLISALAT MIT WEISSEM BALSAMICO	12.00
GERÄUCHTES ENTENBRÜSTCHEN AUF KNACKIGEM EISBERG MIT OLIVENÖL	12.00

ZWISCHENGERICHTE

SAFRANTORTELLI JE NACH SAISON GEFÜLLT, IM NUSSBUTTER GESCHWENKT	9.00
TAGLIATELLE ALLA LIVORNESE NUDELN MIT MEERESFRÜCHTEN, ZUCCHETTI UND OLIVEN	11.00
KANINCHENFILETS GEBRATEN SERVIERT AUF SAFRANRISOTTO	11.00

MENUVORSCHLÄGE RESTAURANT HÖHTAL

ZWISCHENGERICHTE

FRANZÖSISCHES ENTENBRÜSTCHEN ROSA GEBRATEN AN STEINPILZJUS MIT OLIVENUDELN	12.00
ZANDERFILET GEBRATEN AUF SAUTIERTEM SAISONGEMÜSE MIT BALSAMICO	12.50
SEETEUFELMEDAILLONS AN LEICHTEM CURRYSCHAUM MIT ROSINEN-MANDELREIS	14.50
SEEZUNGENZÖPFLI AN NOILLY PRATSAUCE MIT INDONESISCHEM REIS	12.50

HAUPTGERICHTE

SCHWEINSFILET IM BLÄTTERTEIGMANTEL AN KRÄUTERJUS MIT MANDELKARTOFFELN UND GEMÜSEBOUQUET	29.50
GLASIRTER KALBSSCHULTERBRATEN AN BALSAMICOJUS MIT KARTOFFEL-GRATIN UND GEMÜSEBOUQUET	28.00
KALBSSTEAK AN PILZSCHAUUM MIT KRÄUTER-TAGLIATELLE UND GEMÜSEBOUQUET	36.50
ROASTBEEF ENGLISCH GEBRATEN AN PFEFERSAUCE MIT ROSMARINKARTOFFELN UND GEMÜSEBOUQUET	36.00
RINDS- UND KALBSMEDAILLONS AN SAUCE BEARNAISE UND STEINPILZJUS MIT SAFRANNÜDELI UND GEMÜSEBOUQUET	38.50
RINDSFILET „HÖHTAL“ MIT KRÄUTERBUTTER, MIT KARTOFFELGRATIN UND GEMÜSEBOUQUET	39.50
LAMMRÜCKENFILET AN BALSAMICOJUS MIT BRATKARTOFFELN UND LAUCHSTREIFEN DAZU GEMÜSEBOUQUET	35.00

MENUVORSCHLÄGE RESTAURANT HÖHTAL

SORBETS

GRAPEFRUITSORBET MIT CAMPARI	7.00
LIMONENSORBET MIT VODKA	7.00
HIMBEERSORBET MIT PROSECCO	7.00
WALDFRUCHTSORBET MIT WILLIAMS	7.00
ZWETSCHGENSORBET MIT VIELLE PRUNE	7.00

DESSERTS

KÄSETELLER AUSGELESENE KÄSE MIT FRÜCHTEN, GESALAZENER BUTTER UND NUSSBROT SERVIERT	10.50
ZIMTPARFAIT HAUSGEMACHT MIT BIRNENSTÜCKLI	9.50
SCHOKOLADENMOUSSE HAUSGEMACHT SERVIERT MIT CRÈME GRUYÈRE	9.50
FRISCHER FRUCHTSALAT AUS SAISONALEN FRÜCHTEN, AUF WUNSCH MIT KIRSCH VERFEINERT	8.50
WALDBEEREN NACH MARKTANGEBOT MIT SCHLAGRAHM	10.50
CREMA CATALANA AUSSEN KNUSPRIG INNEN FEIN	8.50
BRÄNNTI CRÄME NACH GROSSMUTTER ART MIT RAHM	7.50
APFELSTRUDEL NACH WIENER ART SERVIERT MIT FRISCHER VANILLESAUCE	9.50
SORBETTRIO MIT FRUCHTSAUCENSPIEGEL UND FRÜCHTEN	7.50
DESSERT SYMPHONIE VERSCHIEDENE KÖSTLICHKEITEN	13.50

MENUVORSCHLÄGE RESTAURANT HÖHTAL

WAS SIE NOCH WISSEN SOLLTEN.....

AB 10 PERSONEN SOLLTEN SIE SICH FÜR EIN ODER MEHRERE MENUS MIT ANZAHL ENTSCHEIDEN.

PROVISORISCHE RESERVATIONEN MÜSSEN 14 TAGE VOR DEM ANLASS BESTÄTIGT ODER ANULLIERT WERDEN.

DIE MENUWAHL SOLLTE SPÄTESTENS 4 TAGE VOR DEM ANLASS BEI UNS EINGETROFFEN SEIN.

ABSAGEN DER RESERVATION MÜSSEN UNS SCHRIFTLICH (MAIL) MITGETEILT WERDEN.

WIRD DIE RESERVATION VOLLUMFÄNGLICH ABGESAGT, OHNE DASS DAS RESTAURANT HÖHTAL DARAN SCHULDIG IST, VERRECHNEN WIR DEM KUNDEN FOLGENDE ANNULATIONS-PAUSCHALEN DER RESERVIERTEN LEISTUNG:

3 BIS 1 TAGE VOR DEM ANLASS	50%
WÄHREND DEM ANLASS	100%

DER KUNDE VERPFLICHTET SICH DIE ENDGÜLTIGE TEILNEHMERZAHL UNS SPÄTESTENS 1 WERKTAG VOR DEM ANLASS-TERMIN SCHRIFTLICH (MAIL) MITZUTEILEN. BEI ABWEICHUNGEN MÜSSEN WIR IHNEN DIE VORBESTELLTEN SPEISEN IN RECHNUNG STELLEN.

ZAHLUNGSMODALITÄTEN

RECHNUNGEN KÖNNEN AB EINEM BETRAG VON CHF 500.00 AUSGESTELLT WERDEN, ANSONSTEN WIRD EINE BEARBEITUNGS- GEBÜHR VON CHF 10.00 VERRECHNET.

SIE KÖNNEN MIT FOLGENDEN ZAHLUNGSMITTEL VOR ORT ZAHLEN: BAR IN CHF, EC DIRECT, UND POSTCARD.