

Herzlich willkommen

Wir freuen uns, Sie gastronomisch verwöhnen zu dürfen.

Anlasskarte



Menüs zum selbst Zusammenstellen

Suppen:

Gemüsecremesuppe	CHF 5.50
Tomatensuppe mit Basilikumschaum	CHF 5.50
Bouillon mit hausgemachten Flädli und Sherry	CHF 5.50

Kalte und warme Vorspeisen:

Kleiner bunter Blattsalat	CHF 5.50
Kleiner gemischter Salat	CHF 7.50
Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella und Basilikum auf Rucolabeet	CHF 9.50
Trilogie vom Lachs und warmes Brioche (Tartar, geräuchert und gebeizt)	CHF 14.50
Pastete od. Terrine an Sauce Cumberland dazu Waldorfsalat	CHF 14.00
Falafel an Joghurt-Minze Dip	CHF 11.00
Gebackene Briespitzen auf saisonalem Blattsalat	CHF 9.00

Gerne servieren wir Ihnen unsere Salate mit diversen Salatsaucen und gegen Aufpreis mit Croutons und Sprossen...

Hauptgänge:

Paniertes Schnitzel vom Schwein und Zitronenschnitz	CHF 21.50
Cordon Bleu vom Schwein und Zitronenschnitz	CHF 25.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art	CHF 32.50
Kalbsschulterbraten mit Bratenjus	CHF 28.00
Kalbsrahmschnitzel	CHF 34.00
Rindsragout Burgunder Art	CHF 27.00
Im Ofen gebratenes Roastbeef mit Sauce Bernaise	CHF 42.50
Rindsfiletstreifen Stroganoff	CHF 39.00
Rindsstreifen in gelbem Thaicurry	CHF 26.50
Rosa gebratenes Lamm-Coquilles (Aus) mit Kräuterkruste und Jus	CHF 37.50
Gebratene Pouletbrust und hausgemachte Kräuterbutter	CHF 24.50
Eglifilet (D) mit schaumiger Mandelbutter	CHF 29.50
Auf der Haut gebratener Lachs (N) mit Sauce Hollandaise	CHF 33.00
Risotto GRITT	CHF 19.00
(Pilze, Mascarpone, Baumnüsse und Junger Spinat)	
Kichererbsen Eintopf mit Süsskartoffeln und saisonalem Gemüse	CHF 21.50

Kindermenü:

Chicken Nuggets	CHF 9.50
Paniertes Schweinsschnitzel	CHF 12.50
Pasta mit Tomatensauce und geriebenem Parmesan	CHF 10.00

Stärkebeilage:

Nudeln, Pommes frites, Pilawreis, Risotto, Kartoffelpüree, Kartoffelgratin, Bramata, Rösti, Kartoffelkroketten, Spätzli, Salzkartoffeln

Gemüse:

Broccoli mit Mandelbutter, Romanesco, Blumenkohl, glasierte Karotten, geschmorte Bohnen, Ofentomate,

Dessert:

Panna Cotta mit saisonaler Fruchtsauce	CHF 5.50
Zweierlei Schokoladenmousse	CHF 7.50
Gebrannte Creme	CHF 6.00
Apfelkuchen mit Vanilleglace aus Bennwil	CHF 8.50
Karamellköpfler garniert	CHF 6.50
Tiramisu im Gläschen	CHF 8.50
Kugel Glace / Sorbet diverse Sorten	CHF 3.50
kleine hausgemachte Coupe (Coupe Maison / Coupe Dänemark)	CHF 7.50
Mit Schlagrahm	CHF 1.00

Einzelpreise Apéro

Kalt

Bruschetta mit Tomaten und Basilikum Pesto	pro Stück	CHF 2.00
Käsespiesschen mit GRITT Früchtebrot	pro Stück	CHF 2.50
Verschiedene Antipasti, Bio-Oliven und Grissini	pro Stück	CHF 2.50
Vitello tonnato	pro Stück	CHF 3.00
Gefüllte Wraps mit geräuchertem schottischen Lachs	pro Stück	CHF 3.00
Rosmarin-Focaccia mit Serano Schinken	pro Stück	CHF 3.00
Mini Sandwiches gefüllt	pro Stück	CHF 2.50

Warm

Mini Wurstweggen	pro Stück	CHF 2.00
Mini Schinkengipfeli	pro Stück	CHF 2.00
Mini Quiches	pro Stück	CHF 2.00
Falafel mit Joghurt-Minze Dip	pro Stück	CHF 2.00
Meatball Hackfleischkugeln mit Tomatensugo	pro Stück	CHF 2.50
Mini Frühlingsrollen und Sweet Chili Sauce	pro Stück	CHF 2.00
Humus auf knusprigem Pitabrot	pro Stück	CHF 2.00
Tartar vom schottischen Lachs im Knuspertörtli	pro Stück	CHF 2.50

Im Gläschen

Couscous Salat mit Granatapfel und Blattpetersilie	pro Stück	CHF 3.00
Griechischer Salat mit Feta	pro Stück	CHF 3.00
Gemüsestäbchen mit Dip-Saucen	pro Stück	CHF 2.50
Crevettencocktail	pro Stück	CHF 3.50
Poulet-Curry Salat mit Mango	pro Stück	CHF 3.50
Konfiertes Gemüse	pro Stück	CHF 3.00
Mariniertes Rindertartar	pro Stück	CHF 3.50

Im Gläschen

Schokoladenmousse	pro Stück	CHF 3.00
Gebrannte Crème	pro Stück	CHF 3.00
Fruchtsalat	pro Stück	CHF 2.50
Mascarponecrème auf saisonalem Kompott	pro Stück	CHF 3.50

Verschiedenes

Cake diverse Sorten	pro Stück	CHF 26.00
Torten diverse Sorten	pro Stück	CHF 38.00
Speckzopf	pro Stück	CHF 28.00
Mediterraner Zopf	pro Stück	CHF 28.00
GRITT-Früchtebrot	pro Stück	CHF 26.00

Zusammengestellte Apéros

Einfacher Apéro Pommes Chips, Salzstängeli, Nüssli, Flûtes	pro Person	CHF 4.50
Klassischer Apéro Canapés (5 Stück) mit Ei, Thon, Salami, Spargel und Schinken Saisonaler Fruchtsalat im Gläschen	pro Person	CHF 14.00
Kleiner Apéro Mini Schinkengipfeli, Mini Wurstweggen, Mini Quiches und Mozzarella-Tomatenspiessli mit Basilikum Pesto	pro Person	CHF 16.00
Schweizer Apéro Tête de Moine, GRITT Früchtebrot Mostbröckli, Knoblibaguette, Bündner Gerstensuppe, mini Wurstweggen, Mini Schinkengipfeli, Egliskusperli mit Tartarsauce, Gefüllte Röstikugeln	pro Person	CHF 27.50
Internationales Apéro Kalt: Vitello tonnato, verschiedene Antipasti, Bio Oliven und Grissini, gefüllte Wraps mit geräuchertem schottischen Lachs, Bruschetta mit Tomaten und Basilikum Pesto, Rosmarin-Focaccia mit Serano Schinken Im Gläschen: Couscoussalat mit Granatapfel und Blattpetersilie, Griechischer Salat mit Feta, Thaicurry- Suppe mit Kokos und Ingwer Warm: Meatball Hackfleischkugeln mit Tomatensugo, Falafel mit Joghurt-Minze Dip Mini Frühlingsrollen und Sweet Chili Sauce Dessert: Schokoladenmousse, gebrannte Crème und Früchteplatte	pro Person	CHF 39.50

Der Klassiker

pro Person CHF 27.50

Heisser Beinschinken od. Ofenfleischkäse mit Senf
Kartoffelsalat und zweierlei saisonale Salate

Brotauswahl im Körbchen und Butter

GRITT Leckereien Teller

pro Person CHF 38.50

(Feine Käseauswahl, Aufschnitt und Trockenfleisch,
Pastete mit Sauce Cumberland,
schottischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum
und dies herzhaft garniert)

Warmer Brioche und Butter

Wissenswertes**Deklaration Herkunft Fleisch und Fisch****Fleisch:**

Wenn nichts anderes vermerkt ist, handelt es sich um Schweizerfleisch. Ausnahmen werden mit dem Herkunftsland bezeichnet
Fleischprodukte aus dem Ausland können mit Hormonen und Antibiotika als Leistungsförderer erzeugt sein.

Fisch:

Wir beziehen alle Fische aus Nachhaltigem Fang:
ASC Aquakultur Stewardship Council WWF geprüft und MSC Marine Stewardship Council.
Fanggebiete oder Herkunftsland der Zucht werden beim Fischgericht deklariert.

Allergene:

Die Servicemitarbeiterinnen geben Ihnen zudem jederzeit gerne über Allergene Auskunft. Bei Bankettaufträgen bespricht gerne unser Küchenchef mögliche Alternativen mit Ihnen.

Mehrwertsteuer:

Sämtliche Preise verstehen sich mit der gesetzlichen Mehrwertsteuer.