



Sehr geehrter Gast

Wir freuen uns, dass Sie Ihren bevorstehenden Anlass mit uns durchführen möchten. Um Ihnen und uns die Organisation zu erleichtern, benötigen wir mindestens 24 Stunden vor den Feierlichkeiten folgende Angaben:

- ° Anzahl Personen*
- ° Ankunftszeit*
- ° Dauer des Anlasses*
- ° Menübestellung*

Damit wir einen reibungslosen Ablauf in Küche und Service garantieren können, empfehlen wir ein Menü aus den beiliegenden Vorschlägen, oder stellen Sie mit uns ein Menü nach Ihrem persönlichen Geschmack zusammen.

Nachfolgende Menüs servieren wir Ihnen auf zwei Tellern, das heisst Sie können wählen aus zwei verschiedenen Beilagen, dazu gibt es je nach dem vier Gemüse. Bei Entrecôte oder Steaks servieren wir den Nachservice ab der Platte direkt am Tisch.

*Wir verwenden nur ausgewählte Zutaten . . .
intresiert von wo unser Fleisch stammt bitte fragen Sie uns unverbindlich.*

Auf Wunsch erstellen wir Ihnen ein Tischkärtli mit dem ausgesuchten Menü und dem passenden Wein.

*Lassen Sie Blumen sprechen . . .
die von Ihnen gewünschte Blumendekoration bestellen wir gerne nach Ihren Wünschen im Fachgeschäft oder Sie können Ihre persönliche Dekoration am Tag zuvor vorbeibringen.*

Dauert der Anlass länger als bis 0.30 Uhr, verrechnen wir Ihnen pauschal Fr. 70.00 für Personalkosten.

Bei einem persönlichen Gespräch mit Frau Brigitte Felder oder Herr Kobi Küng können wir die Einzelheiten besprechen..

Für Ihre Anfrage danken wir und freuen uns, Sie im Landrestaurant Moos zu begrüssen.

Herzlichst, Ihr Moos-Team

Menuvorschläge

Kalte Vorspeisen

Trockenfleisch-Carpaccio	11.-
mariniert mit Olivenöl, belegt mit Champignonstreifen und Parmesan	
Crevettencocktail mit feiner Cocktailsauce, Toast und Butter	12.50
Hauspastete mit Preiselbeerschaum	14.50
umlegt mit Salaten	
Nordischer Fischteller	16.-
verschiedene geräucherte Fischepezialitäten serviert mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	

Warme Vorspeisen

Lachsravioli	10.-
an sämiger Krebsbuttersauce	
Felchenfilet „Zuger Art“	14.50
mit Wildreis	
Spaghetti „Amore“	8.-
mit Thon und Pelati, rassig gewürzt	
Halbmond Ravioli	9.-
gefüllt mit Gorgonzola, serviert mit Gemüsestreifen und Rahm	

Salate

Grüner Salat	6.-
Gemischter Salat	7.-
Nüsslisalat	8.-
Salat Neptun	10.-
verschiedene Blattsalate mit Thon, Oliven, Kapern und Zwiebelringen garniert	
Schäfer Salat	10.-
Blattsalate umlegt mit frischem Schafskäse napiert mit Hausdressing	

Suppen

Bouillon nature	4.-	Safrancremesuppe	6.-
Bouillon mit Flädli oder Sherry	5.-	Mooser Suppen-Töpfli	6.50
		Bouillon mit Gemüse und Champignonstreifen und frischen Kräutern als Einlage	

Hauptspeisen

Vom Fisch

Seezungenröllchen „Marguery“
pochiert, an feiner Fischrahmsauce
mit Crevetten als Einlage
dazu Wildreis 30.50

Grillierter Riesencrevettenspiess
an feiner Dillsenfauce
mit Wildreis und Mischgemüse 36.-

vom Schwein

Schweinsfilet Jäger Art
mit verschiedenen Pilzen
Beilage nach Wahl
Gemüse garnitur 32.50

Glasierter Schweinshalsbraten
mit klassischem Jus
Beilage nach Wahl
Gemüse garnitur 28.-

Schweinssteak Hawaii
mit Currysauce
Reis und Früchten 26.-

Schweinssteak mit Pilzrahmsauce
Beilage nach Wahl
Gemüse garnitur 27.-

Schweinskronebraten
mit klassischem Jus
Beilage nach Wahl
Gemüse garnitur 29.-

vom Kalb

Gefüllte Kalbsbrust glasiert
mit Madèresauce
Beilage nach Wahl, Gemüse garnitur 29.-

Geschnetzeltes nach Zürcher Art
Beilage nach Wahl, Gemischter Salat 32.-

Saltimbocca alla Romana
mit Rohschinken und Salbei
Beilage nach Wahl, Gemüse garnitur 33.-

Piccata Milanese
mit Schinken und Champignons
Beilage nach Wahl, Gemüse garnitur 33.-

Kalbsvoressen „Jägermeister“
mit Champignons, Speckstreifen und
Zwiebeln, Beilage nach Wahl,
Gemüse garnitur 28.50

Kalbssteak
mit Pilzrahmsauce
Beilage nach Wahl, Gemüse garnitur 41.50

Kalbsschnitzel
mit Pilzrahmsauce
Beilage nach Wahl, Gemüse garnitur 33.-

vom Rind

Gespickter Rindsschmorbraten
Kartoffelstock
Gemüse garnitur 30.50

Rindsfiletgulasch „Galizi“
mit Peperoni und Zwiebelstreifen
an feiner Paprikarahmsauce
Beilage nach Wahl, Gemüse garnitur 34.-

**Châteaubriand: das klassische
Rindsfilet**
mit Bearnaise-Sauce
Beilage nach Wahl, Gemüse garnitur 42.-

Suure Mocke
Kartoffelstock
Gemüse garnitur 29.50

Entrecôte vom Grill
mit Pfeffersauce
Beilage nach Wahl, Gemüse garnitur 33.50

Rindsfilet vom Grill
mit Kräuterbutter
Beilage nach Wahl 39.50
Gemüse garnitur 39.50

Roastbeef nach Englischer Art
mit Bearnaise-Sauce
Beilage nach Wahl, Gemüse garnitur 35.-

Hausspezialitäten

Kalbs- und Schweinsbraten glasiert
mit Jus
Beilage nach Wahl, Gemüse garnitur 32.-

Lammrack vom Grill
mit Pfefferminzsauce
Beilage nach Wahl, Gemüse garnitur 36.-

Les Deux Filets:

Rindsfilet mit Kräuterbutter
Beilage nach Wahl
Gemüse garnitur

und

Kalbsfilet mit Pilzrahmsauce
Beilage nach Wahl
Gemüse garnitur

42.50

Beilagen: Nudeln, Reis, Kroketten, Pommes Frites, Kartoffelgratin oder Risotto

Gemüse garnitur: immer vier Sorten, sind im Menüpreis inbegriffen

Desserts

HIT! HIT! HIT!

Hausgemachte Vacherin-Eistorte

mit Vanille- und Erdbeerglace, reichlich garniert mit Rahm pro Person 7.50

Caramelköppli		5.50
Ice Caramel mit Rahm		5.50
Waldbeeren Parfait garniert mit Rahm		7.50
Schokoladenmousse mit zwei verschiedenen Aromen, garniert mit Rahm		9.-
Frischer Fruchtsalat	mit Rahm	8.50
	mit Rahm und Kirsch	9.50
	Nature	7.50

Beachten Sie auch unsere spezielle Coupe- und Glacekarte!

Gerne organisieren wir Ihnen eine Torte oder sonstige Spezialitäten von unserem Konditor, oder stellen ein Dessert Buffett nach Ihren Wünschen zusammen.

Wir hoffen, Ihnen mit diesen Vorschlägen dienen zu können. Für weitere Fragen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung. Gerne nehmen wir auch Änderungswünsche und eigene Vorschläge entgegen.

Herzlichst Ihr Moos - Team

Alle Preise in Schweizer Franken. Bedienung und MwSt. sind im Preis inbegriffen.