

Fintan Menu Varianten





Apéro

Auf dem Spiess (Sommer bis Herbst)

Melone mit Rohschinken	CHF 4.50
Cherrytomaten und Mozzarella	CHF 4.00
Poulet Yakitori	CHF 4.50
Fruchtspiessli	CHF 4.50

Fingerfood (Preise per Stück)

Chäschüechli	CHF 2.50
Frühlingsrolle mit Sweet Chili Sauce	CHF 2.50
Schinkengipfeli	CHF 3.00
Dörrpflaume/Datteln im Speckmantel	CHF 4.50
Gemüestängel mit Dips	CHF 4.50
Mini-Quiche	CHF 5.50

Apéro im Schälchen

Knusperstangen	CHF 2.50
getrocknete Tomate mit Feta und Oliven	CHF 3.50
Geröstete Nüsse und Kernen	CHF 3.50
Gemüsechips	CHF 4.50
Hackfleischbällchen mit Tomatensauce	CHF 6.50
Vitello tonnato	CHF 7.50
Fleischkäsevariation (Käse / Kräuter / Chili / Mediterran)	CHF 6.50

Saisonale Suppe kalt oder warm

aus der Espresso-Tasse	CHF 5.50
------------------------	----------

Desserts

Gefülltes Omelett	CHF 5.50
Panna Cotta	CHF 5.00
Schokoladenmousse	CHF 6.50
Gebrannte Creme	CHF 5.00
Fruchtsalat	CHF 5.50

Vorspeisen

Suppen

Curry-Zitronengras-Kokos-Suppe	CHF 11,50
Gemüsebouillon mit Einlage	CHF 9,50
Kürbissuppe	CHF 10,50
Kräuterschaumsuppe	CHF 11,50
Rindskraftbrühe mit Flädli	CHF 10,50
Rote Thai-Suppe mit Sauerrahm-Glace	CHF 12,50

Salate

Gemischter Blattsalat mit Brot-Croûtons und Kernen	CHF 11,50
Blattsalat mit gebratenen Seitlingen	CHF 13,50
Nüsslisalat mit Ei	CHF 13,50

Kalte Vorspeisen

Rindsfilet Carpaccio mit Rucola und gehobeltem Parmesan	CHF 20,00
Vitello tonnato Classic mit Kapern	CHF 19,00
Graved Lachs auf Gurken-Dill-Salat	CHF 20,00
Omelett mediterran gefüllt	CHF 17,50

Warme Vorspeisen

Risotto mit Pilzen, Kräutern oder Safran	CHF 16,50
Blätterteig-Kissen mit Pilz-Rahmsauce	CHF 17,50

Hauptgang

Fleisch

Kalbsfiletstreifen mit Steinpilzen und Rahmsauce	CHF 68.00
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»	CHF 60.00
Rindsfilet-Streifen Stroganoff	CHF 56.00
Rindsfilet am Stück gebraten mit Pfefferrahmsauce	CHF 62.00
Rindsvoressen an Rotweinsauce	CHF 49.00
Schweinsfilet mit Kräutern und Speck an Pommery-Senfauce	CHF 51.00
Schweinsgeschnetzeltes mit Pilzen	CHF 46.00
Schweinsnierstück im Ganzen gebraten	CHF 48.00

Zu jedem Hauptgang servieren wir Ihnen eine Stärkebeilage nach Ihrer Wahl sowie ein saisonales Gemüsebouquet.

Beilagen

Hausgemachte Spätzli, Teigwaren, Polenta,
Kartoffelgratin, Risotto, Trockenreis oder Bratkartoffeln

Vegetarisch

Bratkäse vom Randenhof	CHF 32.00
Seitangeschnitztes mit Pilzen an Rahmsauce	CHF 35.00
Rotes Thai Curry mit saisonalen Gemüse und Basmatireis	CHF 38.00



Desserts / Kinder

Desserts

Tirami su	CHF 12.50
Crêpes à l'orange mit Sauerrahmglacé	CHF 13.50
Panna Cotta mit Fruchtspiegel	CHF 10.50
Schokoladenmousse mit Rahm-Haube	CHF 12.50
Gebrannte Creme	CHF 12.50
Lauwarmes «Schoggi-Chüechli» mit Fiore die Latte	CHF 12.50
Käse 4 verschiedene Käsesorten und «Birä-Brot»	CHF 14.50
Hofeigener Ziegenkäse im Olivenöl-Spiegel	CHF 14.50

Kinder-Teller (bis 12-jährig)

Teigwaren mit Rahm- oder Tomatensauce	CHF 16.00
Rösti mit Bratwurst	CHF 17.50
Blätterteig- Kissen mit Pilz-Rahm-Sauce	CHF 18.50

Für Ihre Menüwahl bis 3 Wochen vor dem Anlass danken wir Ihnen.

Als Abrechnungsbasis gilt mindestens die Zahl der gemeldeten Gäste bis 48 Stunden vor dem Anlass.

Unsere Preise verstehen sich pro Person in Schweizer Franken und inklusive Mehrwertsteuer.

