

<p><u>Menu 1</u></p> <p>Gemüsesuppe mit Basilikumpesto *****</p> <p>Schweins Cordon Bleu Pommes Frites Gemüsebouquet *****</p> <p>Caramelköppli mit Rahm</p> <p>CHF.29.50</p>	<p><u>Menu 2</u></p> <p>Gemischter Salat mit Speck und Pilzen *****</p> <p>Geflügelstreifen mit Orientalischen Gewürzen Basmati Reis Asiatisches Gemüse *****</p> <p>Ananas Carpaccio mit Bananen Glace</p> <p>CHF 28.50</p>
<p><u>Menu 3</u></p> <p>Bündner - Suppe *****</p> <p>Schweinsragout mit kleinem Gemüse Kartoffel Stock Gemüsebouquet *****</p> <p>Panna Cotta auf Schokoladensauce</p> <p>CHF.34.50</p>	<p><u>Menu 4</u></p> <p>Kleiner Sardona Teller ****</p> <p>Rindsschmorbraten mit Montepulcianoweinsauce Hausgemachte Nudeln Gemüsebouquet *****</p> <p>Caramelisierte Vanillecreme</p> <p>CHF 35.50</p>
<p><u>Menu 5</u></p> <p>Steinpilzcremesuppe mit Bruschetta *****</p> <p>Lammkeule in Ofen gebratenen mit Frischem Kräutersauce Bäuerin Kartoffeln Rotatouille *****</p> <p>Zimt-Parfait mit Apfelragout CHF 37.50</p>	<p><u>Menu 6</u></p> <p>Nüsslalat mit Ei, und Speckstreifen *****</p> <p>Schweinssteak mit Pilzrahmsauce Hausgemachte feinen Nudeln Gemüsebouquet *****</p> <p>Frucht Komposition mit Erdbeeren Glace</p> <p>CHF 38.50</p>

### Menu 7

Gorgonzola Küchlein auf Preiselbeeren-Coulis  
\*\*\*\*\*

Doppelte –Kraftbrühe mit Gemüsestreifen  
\*\*\*\*\*

Gegrillte Lammkotolett mit Steinpilzensauce  
Gebratene Polenta  
Sautiert Zucchetti Provenzalischer Art  
\*\*\*\*\*

Maraschino-Halbegefrorenes mit Aprikosen  
Kompott

CHF 48.50

### Menu 8

Saisonsalate  
\*\*\*\*\*

Suppentopf Henry 4  
\*\*\*\*\*

Roastbeef nach Englischer Art  
Berner Sauce  
Kartoffelgratin  
Gemüsebouquet  
\*\*\*\*\*

Weisse und dunkles Schokoladenmousse

CHF 54.50

### Menu 9

Parma Rohschinken mit Melonenschiffchen  
\*\*\*\*\*

Brokkolicremesuppe mit Truffelessenz  
\*\*\*\*\*

Lachs im Blätterteig an Basilikumsauce  
Gedünsteter Chinakohl  
\*\*\*\*\*

gebratene Kalbssteak auf Eierschwamml Sauce  
Hausgemachte Nudeln  
Gemüse Bouquet  
\*\*\*\*\*

Tete de Moin-Rose mit Speckvinaigrette  
\*\*\*\*\*

Pflaumen Kuchen auf Zimtcremesauce

CHF 74.50

### Menu 10

Geflügelkraftbrühe mit Fladli  
\*\*\*\*\*

Gegrillte Tommy käse auf Pilzenragout mit  
Kraüter  
\*\*\*\*\*

Schweinsfiletmedaillon umwickelt mit Speck auf  
Kräuterrahmsauce

Risotto Rucola  
Gemüsebouquet  
\*\*\*\*\*

Apfelparfait mit Basler Lebkuchen

CHF 57.50

<p><b><u>Menu 11</u></b></p> <p>Gratiniert Auberginen mit Mozzarella auf Tomatencoulis und Basilikumöl *****</p> <p>Krottensuppe mit Kräutercrouton *****</p> <p>Seezungenstreifen mit Austernpilzen und salbei *****</p> <p>Entebrust rosa gebratene an Orangesauce Röstikroquetten Gemüsebouquet *****</p> <p>Dessert Melba</p> <p>CHF 59.50</p>	<p><b><u>Menu 12</u></b></p> <p>Hauspastete mit Cumberland Sauce *****</p> <p>Tomatencremesuppe mit Rahmflocken *****</p> <p>Rindsentrecote vom Grill mit Butter Café de Paris Herzkönigekartoffeln Gemüse Bouquet *****</p> <p>Bayerische Creme mit Schokolade</p> <p>CHF 56.50</p>
<p><b><u>Menu 13</u></b></p> <p>Pochiert Riesengarnelen und Spargelspitzen an Safrandressing *****</p> <p>Parmesancremesuppe mit Trockene Tomaten *****</p> <p>Lammfilet im Blätterteig mit Mille Erbe Auberginen und Zucchini Maisplätzchen *****</p> <p>Kokosnussparfait auf Ananassalat</p> <p>CHF 65.50</p>	<p><b><u>Menu 14</u></b></p> <p>Kaninchenterrine mit Apfelkompott *****</p> <p>Spergelcremesuppe mit geräucherten Lachsstreifen *****</p> <p>Gebratenes Rindsrückenstück Sauce Choron Kartoffelgratin Gemüsebouquet *****</p> <p>Sorbettvariationen auf Fruchtsauce</p> <p>CHF 59.50</p>
<p><b>Menu 15</b></p> <p>Kalter Fischteller süss-sauer mit asiatischem Gemüsesalat *****</p> <p>Steinpilzencremesuppe mit Lauch und Sellerie *****</p> <p>Glasierte Kalbsschulter mit Barolowein Röstkartoffeln mit Rosmarin Brokkoliflan *****</p> <p>Apfelstrudel mit Vanillesauce</p> <p>CHF 55.50</p>	<p><b>Menu 16</b></p> <p>Vitello Tonnato (Kalbsfleisch mit Thunfischsauce ,Kappern) *****</p> <p>Risotto Rucola,Cherry Tomaten,Knoblauch *****</p> <p>Mix Grill Vom Fleisch (Lammkotoletten, Pouletbrust, Schweinschnitzel, Rindsspatzli) Country Frits Gemüse garnitur *****</p> <p>Schokoladen-Parfait mit Birne an Weisswein CHF 65.50</p>

### Italienischer Menü 1

Rinds Carpaccio auf Rucolasalat mit Parmesan  
und Balsamicodressing

\*\*\*\*\*

Bier Risotto mit gegrilltes Schweinswurst

\*\*\*\*\*

Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken

Hausgemachte safran nudeln

Gemüse Bouquet

\*\*\*\*\*

Tirami-sü mit Amaretto

CHF 63.50

### Italienischer Menu 2

Tomaten mit Buffelmozzarella und frischem  
Basilikum

\*\*\*\*\*

Hausgemachtes Breit Nudeln mit Steinpilzen

Rahmsauce

\*\*\*\*\*

Rindsschmorbraten mit Barolo wein Sauce

Polenta Bramata

Gemüse Bouquet

\*\*\*\*\*

Panna Cotta auf Waldbeerenkompott

CHF 62.50

### Italienischer Menu 3

Grilliertes Gemüse mit Italienischer Salami,  
Rohschinken, Coppa, Salametti, Bresaola, und  
Ziegenkäse

\*\*\*\*\*

Doppelt Rindskraftbrühe mit Orange Flädli

\*\*\*\*\*

Hausgemachtes Kartoffeln Gnocchi mit

Truffelcremesauce

\*\*\*\*\*

gebratenes Kaninchen Rückenfilet auf Polentabett  
an Rosmarinjus

Gemüse garnitur

\*\*\*\*\*

Zabaione ghiacciato alla Menta Verde

CHF 65.50

### Italienischer Menu 4

Octopussalat mit Riesencrevetten an  
Zitronedressing

\*\*\*\*\*

Lachsravioli mit Dillrahmsauce

\*\*\*\*\*

Doradefilet Meditteranisch Art

Salbeikartoffeln

Gemusebouquet

\*\*\*\*\*

Semifreddo al Limoncello auf Erdbeerenragout

CHF 68.00

## Glarner Menu 1

---

Rindsbouillon mit Kräuter-Flädli

Oder

Blattsalat mit Sprossen

\*\*\*\*\*

Ziger-Cordon Bleu

Mit Rohschniken und Alpkäse aus Glarnerland,  
Bestreut mit Ziger serviert mit Pommes Frites  
und Gemüse garnitur

\*\*\*\*\*

Birnebrot mit Vanilleglace

CHF 34.00

## Glarner Menu 2

Glarner Brotsuppe Oder Gemischter Salat

\*\*\*\*\*

Glarner Netzbraten

Serviert mit Kartoffelsock und Gemüse garnitur

\*\*\*\*\*

Fruchtsalat mit Vanilleglace

CHF 28.00

## Glarner Menu 3

Broccoli Cremesuppe Oder Saisonsalat mit Rucola und Radieschen

\*\*\*\*\*

Zigerhörnäli mit Röstzwiebeln

\*\*\*\*\*

Glarner Beggeli – Süäss oder Suür

Garniert mit Früchten

CHF 24.00

## Glarner Menu 4

Suppe Oder Salat

\*\*\*\*\*

Glarner Kalberwurst mit Dörrpflaumen

Kartoffelstock

\*\*\*\*\*

CHF 22.50

## Glarner Menu 5

Suppe oder Salat

\*\*\*\*\*

Schweinfilet im Birnbrotteig Glarner Art

Kartoffel Gratin und Gemüse

\*\*\*\*\*

Gerührt Eiskafé mit Kirsch

\*\*\*\*\*

CHF 38.50

## Festtagsmenü

Sardona Gemüsesuppe mit Adlerbräu Bier parfümiert

\*\*\*\*

Carpaccio von Most -und Huusmöckli serviert mit Apfel Käse Salat

\*\*\*\*

Rinds – und Schweinsfiletmedaillon nach Art des Hauses

an einer feinen Mostsauce mit breiten Nudeln und Gemüse

\*\*\*\*

Dessert Sardona

## Buffets für Gruppen ab 30 Personen

Die beste Idee für jeden Anlass und jeden Geschmack ist ein Buffet. Eine Auswahl Ihrer Möglichkeiten sehen Sie hier. Sollten Sie andere Wünsche haben, so melden Sie sich bitte bei uns.

**Schlacht Buffet**

CHF 42.00

Bouillon mit Einlage

gemischter Salat

Rippli, Speck, Kesselfleisch, Schweinsbraten, Wurstring, Wädli, gesottenes Rindfleisch,

Gemüse, Salzkartoffeln, Kartoffelgratin und Apfelschnitze

## **Metzger Buffet**

CHF 62.00

Gerstensuppe

Sardona Bergsalat

Schweinskronenbraten, Kalbsbraten, Rindsbraten, Gigot, allerlei Gemüse,

Reis, Kartoffeln und Teigwaren

Dessertbuffet

## **Sardona - Buffet**

Baslermehlsuppe

\*\*\*\*\*

Mostbröckli

Geräucherter Speck

Bündner Salsiz

Bündner Roshinken

Bauernschüblig

Tomaten Mozzarella

Gegrilltes Gemüse

Hauspastete Cumberland Saue

Vitello Tonnato

( Kalbfleisch mit Thunfischsauce)

\*\*\*\*\*

Salatauswahl

\*\*\*\*\*

Lammkeule an Kräutersauce

Geräuchertes Rippli

Schweinbratwurst am Meter Zwiebelnsauce  
Kalbsschulterbraten am Balsamico Sauce

\*\*\*\*\*

Älpermagronen  
Kartoffeln Gratin  
Pizocker  
Rösti  
Gemüseauswahl

\*\*\*\*\*

Schweizer Käseplatte mit Nüssbrot

Fruchtsalat  
Karamel-Köpli  
Tirami-Su  
Panna Cotta auf Fruchtsauce  
Äpfelstrudel mit Vanille Sauce  
Dunkel Schokoladen Mousse

CHF 85.50

## *Pasta Buffet*

\*\*\*\*\*

Minestrone mit Pesto

\*\*\*\*\*

Salate Buffet

\*\*\*\*\*

Penne Arrabbiata

Rigatoni all'Ortolana

Pappardelle ai Funghi Porcini

Pappardelle al Salmone Affumicato

Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncino

Spaghetti al Pomodoro e Basilico

Gnocchi di Patate al Gorgonzola

Risotto al Montepulciano con Scaloppina di manzo alla griglia

Risotto allo Spumante e Mascarpone

Pizzoccheri Valtellinesi

\*\*\*\*\*

Duo di Dessert

(Tirami – Su all'Amaretto

Semifreddo al Cioccolato con Salsa di Ciliege)

CHF 39.50



## Tellergerichte

Hackbraten mit Kartoffelstock  
Gemüse

Caramelköpfl

CHF 28.00

\*\*\*\*\*

Geschnetzeltes Schweinefleisch

CHF 28.00

Butterspätzli

Gemüse

Fruchtsalat mit Vanilleglacé

\*\*\*\*\*

Saftiges Rindsgulasch

CHF 28.00

Trockenreis

Fruchtwähe mit Rahm

\*\*\*\*\*

Heisser Fleischkäse Kartoffelsalat

CHF 16.50

\*\*\*\*\*

Heisser Beinschinken

CHF18.50

Kartoffelsalat

\*\*\*\*\*

Äpler Magronen“

CHF 16.50

Schinken, Kartoffeln Käse

gerösteten Zwiebeln

Apfelmus

\*\*\*\*\*

Aufschnitt Teller mit Elm Bergkäse

CHF 18.50

\*\*\*\*\*

Würst-Käsesalat garniert

CHF 17.00

\*\*\*\*\*

Fitnesssteller mit

Poulet oder	CHF 23.00
Schweinscordonblu oder	CHF 27.50
Schweinssteak oder	CHF 25.50
Schweinschnitzel Paniert	CHF 23.50
*****	
Curry Poulet Orientalischer Art	CHF 23.50
*****	
Rindschmorbraten mit Montepulcianoweinsauce	CHF 31.50
Polenta	
Schweinsragout	CHF 28.50
Kartoffelstock	
*****	
Lasagne Bolognese	CHF 17.50
Kleiner gemischter salat	
*****	
Curryrisotto mit Peperoniwürfel und Pouletstreifen vom Grill	CHF 22.50
*****	