

RESTAURANT WALDMATTE CHALBERHÖNI

Mail: restaurant-waldmatte@bluewin.ch

Tel 033 744 25 84

Fax 033 744 25 83

Änderungen vorbehalten

MENUVORSCHLÄGE für Gruppen und Familienfeiern 2025

- | | | |
|--|--|---|
| 1. Schweinsrahmschnitzel
Nüdeli oder Frites
Gemüse | 32.- | 1. Escalope de porc à la crème
Nouilles ou Frites
Légumes |
| 2. Kalbsrahmschnitzel
Nüdeli
Gemüse | 59.- | 2. Escalope de veau à la crème
Nouilles
Légumes |
| 3. Buure Hame
Kartoffelgratin
Erbsen und Rüebli | 30.- | 3. Jambon à l'os
Gratin de pommes de terre
Petit pois et Carottes |
| 4. Kalbsgeschnetzeltes
Rösti
Gemüse | 49.- | 4. Emincé de veau
Rösti
Gemüse |
| 5. Schweinsbraten
Kartoffelstock
Gemüse | 30.- | 5. Rôti de porc
Pommes purée
Légumes |
| 6. Schweins-Cordonbleu
Pommes Frites
Gemüse | 36.- | 6. Cordonbleu de porc
Pommes frites
Légumes |
| 7. Rindsbraten « Suure Mocke »
Kartoffelstock
Rotkraut | 35.- | 7. Rôti de bœuf mariné au vin
Pommes purée
Coux rouge |
| (ca.3Wochen vorbestellen) | | (commandez env.3 semaines d'avance) |
| 8. Roastbeef kalt
Tartarsauce
Gemischter Salat
Pommes Frites | 39.- | 8. Roastbeef froid
Sauce Tartar
Salade méele
Pommes frites |
| 9. Schweinsfilet im Teig
Tartarsauce
Gemischter Salat
Pommes Frites | 49.- | 9. Filet de porc en croute
Sauce Tartar
Salade méele
Pommes frites |
| 10. Fleischfondu Chinoise (200g)
5 Saucen und Frites (Schwein/Rind) | 58.- | 10. Fondue de viande Chinoise (200g)
5 Sauces et pommes frites (Porc/Bœuf) |
| 11. Käse Fondue oder
Raclette | 27.- / 32.- à disc.)
29.- / 35.- à disc.) | 11. Fondue de fromage ou
Raclette |

BITTE 1 Menu für ALLE !

!!!!

SVP 1 Menu pour TOUTES !

RESTAURANT WALDMATTE CHALBERHÖNI

Mail: restaurant-waldmatte@bluewin.ch

Tel 033 744 25 84

Fax 033 744 25 83

Änderungen vorbehalten

MENUVORSCHLÄGE

für Gruppen und Familienfeiern 2025

Bitte eines auswählen

Vorspeisen

Grüner Salat , Salade verte	9.50
Gemischter Salat , Salade mée	12.-
Suppe , Soupe	9.50
Kleiner Trockenfleischteller, petite assiette de viande séchée	19.50
Kleiner Trockenfleisch/ Hobelkäseteller/ viande séchée et rebibes	16.50

Dessert

Coupe Dänemark, Coupe Denmark	13.- / 9.50
Eiskaffee , Café glacée	12.50 / 9.-
Gebrannte Crème , Crème brûlée	8.50
Ein fruchtiges Mousse (Milch), Mousse aux fruits (lait)	8.50
Frischer Fruchtsalat, Salade de fruits frais mit/ avec Vanilleglace	9.50 13.-
Hausgemachte Meringues fait Maison mit Rahm/Chantilly oder mit Glace und Rahm/ avec Glace et Chantilly	9.- / 6.- 14.- / 8.50
mit Doppelrahm /avec crème double + 4.-	
Kirschen in Kirschwasser/ cerises dans l'eau de vie de cerises	15.-