



Restaurant Pfaffenboden, 6318 Walchwil
Renate Ampferer und Marlis Schelbert
Tel. 041 758 15 06

Menüvorschläge für Anlass ab 10 Personen

Apero:

| | | |
|--|-----|-------|
| Roschinken, Parmesanwürfel | Fr. | 16.50 |
| Chips, Salzstangen und Salznüsse pro Person | Fr. | 6.50 |
| Schinkengipfeli/ Pizzahäppchen pro Person | Fr. | 12.50 |
| Tomaten-Bruscchetta (Tomaten, Mozzarella auf gerüstetem Brot) | Fr. | 13.50 |
| Diverse Gemüsestreifen mit Dippsaucen pro Person | Fr. | 13.50 |
| Kalte Platte pro Person (gemischte Fleischplatte mit Käse) | Fr. | 17.50 |



Vorspeisen für Anlass ab 10 Personen



| | |
|---|-----------|
| grüner Salat | Fr 7.50 |
| gemischter Salat | Fr 9.50 |
| grüner Salat mit Speck und Pilzen | Fr. 13.50 |
| Nüsslisalat mit Ei (Saisonal) | Fr. 13.50 |
| Tomaten-Mozzarella | Fr. 15.50 |
| Geräuchte Forellenfilets (mit Meerrettichschaum, Toastbrot und Butter) | Fr. 18.00 |
| Beefsteak Tatar (mit Toastbrot und Butter) | Fr. 25.50 |

Suppen

| | |
|-----------------------------|----------|
| Tomatensuppe | Fr. 9.50 |
| Gemüsecremesuppe (Saison) | Fr. 7.50 |
| Bouillon mit Fideli | Fr. 9.50 |
| Bouillon mit Rübli Julienne | Fr. 9.50 |
| Bouillon mit Flädli | Fr. 9.50 |

für Anlass ab 10 Personen

Hauptgänge

| | |
|---|-----------|
| Schweins-Piccata, Tomatenspaghetti | Fr. 28.50 |
| Schweinssteak Championsauce, Teigwaren oder Pommes Frites, Gemüse | Fr. 33.50 |
| Pouletbrüstchen Currysauce, Reis, und frischen Früchten | Fr. 28.50 |
| Schweinsgeschnetzeltes Rahmsauce, Rösti, Gemüse | Fr. 30.50 |
| Schweinsrahmschnitzel Championsauce, Nudeln oder Pommes Frites, Gemüse | Fr. 28.50 |
| Schweinscarrebraten Kartoffel-Gratin, Gemüse | Fr. 32.50 |
| Hausgemachte Hacktäschli Kartoffelstock, Gemüse | Fr. 28.50 |
| Spezial Schweins- und Kalbsbratwurst (ca. 200 gr.) Zwiebelsauce, Rösti, Gemüse | Fr. 27.50 |
| Hausgemachte Älplermacaronen mit frischem Apfelmus | Fr. 22.50 |
| Schweins Cordon Bleu, Pommes Frites, Gemüse | Fr. 39.50 |
| Rinds – Entrecote (ca. 200 gr.) Kräuterbutter, Pommes frites, Gemüse | Fr. 42.50 |
| Pfaffenbodenknüttel Rindfleischstreifen (ca. 200gr) vom Grill mit 2 Kaltsaucen (Curry und Knoblauch) Pommes Frites | Fr. 39.50 |
| Vegiteller Gemüseteller mit Salzkartoffeln | Fr. 25.00 |
| Pilzrisotto (Hausgemacht) | Fr. 25.00 |

**In diesen Menüs ist der Nachservice
inbegriffen !**

Dessert

| | |
|--|-----------|
| Gerante Creme mit Rahm | Fr. 8.50 |
| Caramelköpflì mit frischen Früchten | Fr. 8.50 |
| Pfaffenbodengugelhopf warmer Gugelhopf garniert mit Vanilleglace, Caramelsauce und frischen Früchten | Fr. 13.50 |
| Hausgemachter Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce | Fr. 10.80 |
| Käse Teller Auswahl: diverse Sorten auf Anfrage | Fr. 17.50 |
| Sorbet – Sinfonie Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten garniert | Fr. 13.50 |
| Dessert Roulette ,mit versch. kleinen Köstlichkeiten | Fr. 14.50 |

Spezielle für Taufe, Geburtstagsfeier, Hochzeiten und Familienfeiern usw.

Vacherin Torten

Diverse Aromen: Vanille/ Erdbeer
Vanille/ Schoko
Schoko/Vanille

Schoko/Erdbeere pro Person

Fr. 9.50



Marzipan Tafel beschriftet Fr. 16.00

Marzipan Tafel Foto Fr. 25.00

Wir empfehlen uns gerne mit unseren Sälen

Grosser Saal für 80 Personen

Kleiner Saal für 20 Personen