

## Liebe Gäste

Wir freuen uns, dass sie Ihren Anlass bei uns im Restaurant zur Alten Lorze, durchführen möchten. Gerne unterbreiten wir Ihnen unsere Menu Vorschläge.

Feines Essen und freundlicher Service runden Ihren Anlass in unseren Räumlichkeiten ab.

Unsere Räumlichkeiten bieten Platz von **25 Personen im Säli** (kann getrennt werden) bis 70 Personen oder in der **gedeckten Gartenwirtschaft mit 80 Personen**.

Unser Angebot ist sehr vielseitig, sie können auch einzelne Komponente mit einander mischen, oder aus der aktuellen Speisekarte was aussuchen, deshalb beraten wir Sie gerne in einem persönlichen Gespräch – wir freuen uns auf Sie.

## Allgemeine Informationen

<b>Bankettbesprechung</b>	Damit wir Sie fachgerecht und mit genügend Zeit beraten können, bitten wir Sie, für Bankettbesprechungen einen Termin mit uns zu vereinbaren.
<b>Menu Bestellung</b>	Unsere Angaben sind ab 10 Personen berechnet. Bankette ausserhalb der Regulären Öffnungszeiten Samstag/Sonntag reservieren wir ab 25 Personen. Die Menu Wahl sollte für alle Gäste einheitlich sein. Geben sie uns Ihre Menu Bestellung bis spätestens 7 Tage vor Ihrem Anlass bekannt.
<b>Rollstuhl</b>	Unsere Räumlichkeiten und das gesamte Areal sind behindertengerecht ausgebaut.
<b>Dekoration</b>	Eine einfache Dekoration nach Jahreszeit, Kerzen und Menu Karten sind im Menu Preis inbegriffen. Auf Wunsch organisieren wir Ihnen gerne Blumenschmuck für Ihren Anlass. Den Aufwand verrechnen wir Ihnen zu den Selbstkosten.
<b>Kleine Gäste</b>	Die kleinen Gäste sind uns sehr wichtig. Teilen sie uns Ihren Menu Wunsch für die Kinder mit, gerne werden wir ihn erfüllen. Wir verrechnen den halben Preis bis zum 12. Altersjahr.
<b>Personenzahl/ Verrechnung</b>	<b>Die bis spätestens 4 Tage vor Ihrem Anlass gemeldete Gästezahl wird verrechnet.</b>
<b>Verrechnung</b>	Sie können Bar zahlen oder mit Maestro, Master Card; Post Card VISA. Auf Rechnung innert 20 Tagen. Alle Preise in CHF/inkl. gesetzlicher MwSt.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse und freuen uns auf Ihren Besuch!  
Ihre Gastgeberin Mirjam Küng mit Team

**Menu 1** **38.00**  
Spargelcremesuppe mit Rahmhaube  
xxx  
Grüner Salat  
xxx  
Schweinsschnitzel an Rahmsauce  
Nudeln und Kroketten  
Gemüse  
xxx  
Fruchtsalat mit Rahm

**Menu 2** **40.00**  
Crêpes mit Pilzragout in Butter geschwenkt mit Kräutern  
xxx  
Grüner Salat  
xxx  
Rinds und Schweinsbraten geschmort  
Kartoffelstock  
Bohnenbündel  
xxx  
Himbeer Mousse

**Menu 3** **42.00**  
Vitello Tonnato  
xxx  
Grüner Salat  
xxx  
Schweden Braten mit Zwetschgen gefüllt  
Kartoffelgratin  
Saisongemüse  
xxx  
Caramel Crème

**Menu 4** **43.00**  
Poulet Brüstchen an Orangensauce  
xxx  
Grüner Salat  
xxx  
Schweinsfilet mit Champignonrahmsauce  
Rösti Kroketten  
Gemüse  
xxx  
Panna cotta mit Fruchtsauce

**Menu 5** **47.00**  
Kleiner Bündner Teller  
xxx  
Grüner Salat  
xxx  
Schweins Cordon bleu  
Pommes frites  
Gemüse  
xxx  
Vanille Köpfler mit Kiwi Sauce

**Menu 6** **50.00**  
Crevetten – Cocktail  
xxx  
Grüner Salat  
xxx  
Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce  
Nudel und Krokette  
Gemüse  
xxx  
Sorbet Zwetschgen

**Menu 7** **52.00**  
Egli Filet an Kräutersauce mit Salzkartoffeln  
xxx  
Grüner Salat  
xxx  
Kalbs Saltimbocca mit Rohschinken, Salbei und Rotweinjus  
Weisswein Risotto  
Mischgemüse  
xxx  
Ananas Carpaccio mit Eierlikörglace

**Menu 8** **53.00**  
Rinds Carpaccio an Olivenöl mit Parmesan  
xxx  
Grüner Salat  
xxx  
Kalbskotelette mit Kräutersauce  
Rösti Krokette  
Gemüse  
xxx  
Caramelköpfler mit Saisonfrüchten garniert

**Menu 9** **54.00**  
Hausgemachte Flädli-suppe  
xxx  
Grüner Salat  
xxx  
Kalbs Cordon bleu  
Spaghetti an Tomatensauce  
xxx  
Weisses und dunkles Schokoladenmousse

**Menu 10** **55.00**  
Tafelspitz vom Rindshuftdeckel  
dünn geschnitten an Gemüsevinaigrette  
xxx  
Grüner Salat  
xxx  
Kalbs Piccata  
Nudeln und Kroketten  
Gemüse  
xxx  
Sorbet Williams

**Menu 11** **57.00**  
Rohschinken mit Melonen  
xxx  
Grüner Salat  
xxx  
Kalbssteak an Morchel Rahmsauce  
Nudeln und Pommes frites  
Saisongemüse  
xxx  
Frische Ananas mit Kirsch

**Menu 12** **60.00**  
Räucherlachs mit Toastbrot und Meerrettichschaum  
xxx  
Grüner Salat  
xxx  
Kalbsfilet an Morchelrahmsauce  
Selleriekartoffelstock und Nudeln  
Gemüse  
xxx  
Kleiner Coupe Lorze

**Menu 13****63.00**

Kleiner Tessiner Teller  
xxx  
Grüner Salat  
xxx  
Rindsfilet mit Sauce Bernaise  
Kroketten und Reis  
Gemüse  
xxx  
Zitronenmousse

**Menu 14****66.00**

Tomatencremesuppe mit Basilikum  
xxx  
Grüner Salat  
xxx  
Trois Filet Schwein-, Kalb- und Rindsfielt  
Beilagen  
Saisongemüse  
xxx  
Dessertteller