

## TELLER-SERVICE

### MENU T 1 ZU FR. 22.00

TAGESSUPPE  
\*\*\*

GRÜNER SALAT  
\*\*\*

POULETSCHENKEL MARINIERT  
BRATKARTOFFELN MIT ZWIEBELN  
KLEINE GEMÜSEGARNITUR  
\*\*\*

POTAGE DU JOUR  
\*\*\*

SALADE VERTE  
\*\*\*

CUISSE DE POULET MARINEE  
POMMES RISSOLEES AUX OIGNONS  
PETITE GARNITURE DE LEGUMES  
\*\*\*

### MENU T 2 ZU FR. 23.50

TAGESSUPPE  
\*\*\*

GRÜNER SALAT  
\*\*\*

RINDFLEISCHVOGEL  
NACH ART DES HAUSES  
KARTOFFELSTOCK  
TOMATE PROVENÇAL  
\*\*\*

POTAGE DU JOUR  
\*\*\*

SALADE VERTE  
\*\*\*

PAUPIETTES DE BOEUF  
A LA MODE JARDIN  
POMMES EN PUREE  
TOMATE PROVENÇALE  
\*\*\*

### MENU T 3 ZU FR. 22.80

TAGESSUPPE  
\*\*\*

FLEISCHKÄSE AUS DEM OFEN  
MIT EINER SENFKRUSTE  
HACKSPINAT  
PETERSILIENKARTOFFELN  
\*\*\*

POTAGE DU JOUR  
\*\*\*

FROMAGE DE VIANDE  
AVEC UNE CROÛTE DE MOUTARDE  
EPINARD A LA CREME  
POMMES DE TERRES PERSIL  
\*\*\*

### MENU T 4 ZU FR. 25.50

TAGESSUPPE  
\*\*\*

GEMISCHTER SALAT  
\*\*\*

UNGARISCHER GULASCH  
(RINDFLEISCH), SERVIERT MIT  
HAUSGEMACHTEN BUTTERS PÄTZLI  
\*\*\*

POTAGE DU JOUR  
\*\*\*

SALADE MELEE  
\*\*\*

GOULASH À L'HONGROIS  
(VIANDE DE BOEUF), SERVI AVEC DES  
SPÄTZLI AU BEURRE MAISON  
\*\*\*

MWST INBEGRIFFEN

DESSERTS SIEHE AUF SEPARATEM BLATT - IN DEN MENUPREISEN **NICHT** INBEGRIFFEN!

INFOS: [WWW.HOTEL-JARDIN.CH](http://WWW.HOTEL-JARDIN.CH) E-MAIL: [INFO@HOTEL-JARDIN.CH](mailto:INFO@HOTEL-JARDIN.CH)

**MENU T 5 ZU FR. 26.80**

TAGESSUPPE

\*\*\*

SCHWEINSSTEAK  
MIT KÄSESAUCE UND TOMATENWÜFELN  
POMMES-FRITES  
SAISONGEMÜSE

\*\*\*

POTAGE DU JOUR

\*\*\*

STEAK DE PORC  
AVEC UNE SAUCE AU FROMAGE ET DES TOMATES  
POMMES-FRITES  
LEGUMES DE SAISON

\*\*\*

**MENU T 6 ZU FR. 25.50**

TAGESSUPPE

\*\*\*

KRUSTEN-SCHINKEN-BRATEN (BEINSCHINKEN)  
IM BROTMANTEL  
SAUERKRAUT  
HAUSGEMACHTER KARTOFFELSTOCK

\*\*\*

POTAGE DU JOUR

\*\*\*

RÔTI DE JAMBON AU CROÛTE (CUISSÉ DE JAMBON)  
AU «MANTEAU DE PAIN»  
CHOUCROUTE  
PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON

\*\*\*

**MENU T 7 ZU FR. 27.80**

TAGESSUPPE

\*\*\*

BUNTER BLATTSALAT MIT CROUTONS

\*\*\*

KALBSRAHMGULASCH  
IN PAPRIKA-RAHMSAUCE  
BUNTE NUDELN  
SAISONGEMÜSE

\*\*\*

POTAGE DU JOUR

\*\*\*

JEUNE SALADE VARIEE AVEC DES CROÛTONS

\*\*\*

SAUTE DE VEAU VIENNOIS  
DANS LA SAUCE AU PAPRIKA A LA CREME  
NOUILLES COLORES  
LEGUMES DE SAISON

\*\*\*

**MENU T 8 ZU FR. 25.50**

TAGESSUPPE

\*\*\*

GRÜNER SALAT MIT GERIEBENEM EI

\*\*\*

FLEISCHBÄLLCHEN (RIND/SCHWEIN)  
IN CHILI-PEPPERONI-SAUCE (SCHARF)  
IM GEMÜSE-REISRING

\*\*\*

POTAGE DU JOUR

\*\*\*

SALADE VERTE AVEC DE L'ŒUF RAPE

\*\*\*

BOULETTES DE VIANDE (BOEUF/PORC)  
DANS UNE SAUCE AU CHILI ET DE PAPRIKA  
AVEC DU RIZ AUX LEGUMES

\*\*\*

MWST INBEGRIFFEN

DESSERTS SIEHE AUF SEPARATEM BLATT - IN DEN MENUPREISEN **NICHT** INBEGRIFFEN!

INFOS: [WWW.HOTEL-JARDIN.CH](http://WWW.HOTEL-JARDIN.CH) E-MAIL: [INFO@HOTEL-JARDIN.CH](mailto:INFO@HOTEL-JARDIN.CH)

**MENU T 9 ZU FR. 27.90**

TAGESSUPPE  
\*\*\*

EISBERGSALAT AN ITALIENISCHER SAUCE  
\*\*\*

POULETBRUST  
AN ORANGENSAUCE  
BLATTSPINAT MIT CHAMPIGNONS  
WILD-REIS MIX  
\*\*\*

POTAGE DU JOUR  
\*\*\*

SALADE ICEBERG AVEC LA SAUCE ITALIENNE  
\*\*\*

SUPREME DE VOLAILLE  
AU SAUCE A L'ORANGE  
EPINARDS EN BRANCHES  
AVEC DES CHAMPIGNONS  
WILDRICE MIX (RIZ SAUVAGE)  
\*\*\*

**MENU T 10 AZU FR. 29.50**

KLEINER ANTIPASTI-TELLER  
\*\*\*

RINDSHUFTGESCHNETZELTES  
IN GRÜNER PFEFFERSAUCE  
GEMÜSEGARNITUR  
RÖSTI-KROKETTEN  
\*\*\*

PETITE ASSIETTE ANTIPASTI  
\*\*\*

EMINCE DE BOEUF  
AVEC SAUCE DE POIVRE VERT  
GARNITURE DE LEGUMES  
POMMES CROQUETTES-RÖSTI  
\*\*\*

**MENU T 11 ZU FR. 28.50 (AB 20 PERS.)**

LAUCHCREMESUPPE MIT  
SAUERRAHM UND MANDELN  
\*\*\*

SCHWEINSBRATEN AN SENFSAUCE  
SAISONGEMÜSE  
SAVOYER KARTOFFELN  
\*\*\*

VELOUTE DE POIREAUX  
A LA CREME ET AUX AMANDES |  
\*\*\*

ROTI DE PORC AU SAUCE DE MOUTARDE  
LEGUMES DE SAISON  
POMMES SAVOYARDE  
\*\*\*

**MENU T 12 ZU FR. 28.50**

KÜRBISCREMESUPPE  
\*\*\*

RINDSGESCHNETZELTES «STROGANOV-ART»  
HAUSGEMACHTE SPÄTZLI  
ZWEIERLEI KAROTTENGEMÜSE  
MIT PETERSILIE  
\*\*\*

SOUPE AU POTIRON A LA CREME  
\*\*\*

EMINCE DE BOEF A LA MODE «STROGANOF»  
SPÄTZLI MAISON  
CAROTTES EN DEUX COULEURS  
AU PERSIL  
\*\*\*

MWSt inbegriffen

DESSERTS SIEHE AUF SEPARATEM BLATT - IN DEN MENUPREISEN **NICHT** INBEGRIFFEN!

**MENU T 13 zu Fr. 28.00 (AB 20 PERS.)**

GERSTENSUPPE  
\*\*\*

RINDSSAUERBRATEN (SUURE MOCKE)  
NACH ART DES HAUSES  
KARTOFFELSTOCK  
ROTKOHL  
\*\*\*

POTAGE A L'ORGE  
\*\*\*

BOEUF BRAISE A L'AIGRE  
A LA MODE DU JARDIN  
POMMES EN PUREE  
CHOUX ROUGE  
\*\*\*

**MENU T 14 zu Fr. 29.50 (MAX. 80 PERS.)**

KLEINER CAESARSALAT  
(MIT TOMATENWÜRFELN UND PARMESAN)  
\*\*\*

GRILL-TELLER  
(SCHWEINS- KALBS- UND RINDFLEISCH)  
BARBECUESAUCE  
BRATKARTOFFELN  
MEXIKANISCHER GEMÜSEMIX  
\*\*\*

PETIT SALADE CAESAR  
(AVEC DES TOMATES CONCASSEES ET PARMESAN)  
\*\*\*

ASSIETTE DE GRILLADE  
(DU PORC, VEAU ET BOEUF)  
SAUCE BARBECUE  
POMMES SAUTEES  
MIX DE LEGUMES MEXICAINE  
\*\*\*

**MENU T 15 zu Fr. 25.50 (BIS CA. 40 PERS.)**

GEMISCHTER SALAT  
\*\*\*

KÄSE-FONDUE  
(MIT GREYERZER + EMMENTALER)  
\*\*\*

SALADE MELEE  
\*\*\*

FONDUE (SUISSE)  
(GRUYÈRE + EMMENTHAL)  
\*\*\*

**Menu T 16 zu Fr. 27.80**

TAGESSUPPE  
\*\*\*

KLEINER GEMISCHTER SALAT  
\*\*\*

RAHMSCHNITZEL MIT  
CHAMPIGNONS (SCHWEINEFLEISCH)  
BUTTERNÜDELI  
\*\*\*

POTAGE DU JOUR  
\*\*\*

PETITE SALADE MÉLÉE  
\*\*\*

ESCALOPE DE PORC A LA CREME  
AVEC DES CHAMPIGNONS  
NOUILLETES AU BEURRE  
\*\*\*

MWST INBEGRIFFEN

DESSERTS SIEHE AUF SEPARATEM BLATT - IN DEN MENUPREISEN **NICHT** INBEGRIFFEN!

INFOS: [WWW.HOTEL-JARDIN.CH](http://WWW.HOTEL-JARDIN.CH) E-MAIL: [INFO@HOTEL-JARDIN.CH](mailto:INFO@HOTEL-JARDIN.CH)

**MENU T 17 ZU FR. 29.00**

DREI VERSCHIEDENE SALATE  
\*\*\*

WARMER BEINSCHINKEN  
MEERRETTICHSCHAUM  
KARTOFFELGRATIN  
\*\*\*

ASSIETTE DE SALADES ASSORTIES  
\*\*\*

JAMBON DE LA CAMPAGNE CHAUD  
SAUCE RAIFORT  
GRATIN DAUPHINOIS  
\*\*\*

**MENU T 18 ZU FR. 31.50 (BIS 40 PERS.)**

BOUILLON MIT HAUSGEMACHTEN FLÄDLI  
\*\*\*

GRÜNER SALAT  
\*\*\*

KALBS CORDON-BLEU  
GFEFÜLLT MIT TALEGGIOKÄSE  
GEMÜSEGARNITUR  
POMMES FRITES  
\*\*\*

BOUILLON AVEC DES «FLÄDLI» MAISON  
\*\*\*

SALADE VERTE  
\*\*\*

CORDON BLEU (VEAU)  
FARÇI AVEC DU FROMAGE «TALEGGIO»  
PLAT DE LEGUMES  
POMMES FRITES  
\*\*\*

**MENU T 19 ZU FR. 41.00 (BIS CA. 40 PERS)**

GEMISCHTER SALAT  
\*\*\*

FONDUE CHINOIS  
3 SORTEN FLEISCH (~300G P. PERS)  
4 SAUCEN  
DIVERSE GARNITUREN  
POMMES FRITES  
\*\*\*

SALADE VERTE  
\*\*\*

FONDUE CHINOIS  
3 SORTES DE VIANDE (~ 300G P. PERS.)  
4 SAUCES  
GARNITURES DIVERSES  
POMMES FRITES  
\*\*\*

**MENU T 20 ZU FR. 29.80**

ROMANESCOSUPPE  
\*\*\*

KLEINER GEMISCHTER SALAT  
\*\*\*

SCHWEINSGESCHNETZELTES  
NACH ZÜRCHER ART  
BERNER RÖSTI (MIT SPECKWÜRFEL)  
\*\*\*

POTAGE ROMANESCO  
\*\*\*

PETITE SALADE MÉLÉE  
\*\*\*

EMINCÉ DE PORC ZURICHOISE  
RÖSTI BERNOISE (AVEC LARDONS)  
\*\*\*

MWST INBEGRIFFEN

DESSERTS SIEHE AUF SEPARATEM BLATT - IN DEN MENUPREISEN **NICHT** INBEGRIFFEN!

INFOS: [WWW.HOTEL-JARDIN.CH](http://WWW.HOTEL-JARDIN.CH) E-MAIL: [INFO@HOTEL-JARDIN.CH](mailto:INFO@HOTEL-JARDIN.CH)

**Menu T 21 zu Fr. 28.00**

PILZCREMESUPPE

\*\*\*

GEMISCHTER SALAT

\*\*\*

MIT EINER PAPRIKA-ZWIEBELFÜLLUNG  
GEFÜLLTES SCHWEINSSTEAK  
BRATKARTOFFELN NACH ITALIENISCHER ART  
(MIT KNOBLAUCH, KRÄUTERN U. OLIVENÖL)  
BOHNENBÜNDELI MIT SPECK

\*\*\*

CREME AU CHAMPIGNONS

\*\*\*

SALADE MELEE

\*\*\*

STEAK DE PORC  
AVEC UNE FARCE PAPRIKA ET OIGNON  
POMMES RISSOLEES ITALIENNES  
(AVEC DE L'AIL, D'HERBES ET D'HUILE D'OLIVE)  
DES HARICOTS AVEC DU LARD

\*\*\*

**MENU T 22 zu Fr. 32.00**

CROSTINI MIT ROHSCHINKEN

\*\*\*

RINDSHOHRÜCKENSTEAK  
AN SAUCE BEARNAISE  
GEMÜSEGARNITUR  
RÖSTI-CROQUETTES

\*\*\*

CROSTINI AVEC DU JAMBON CRU

\*\*\*

STEAK DE BOEUF  
AVEC LA SAUCE BEARNAISE  
CHOIX DE LEGUMES  
POMMES-CROQUETTES "RÖSTI"

\*\*\*

**MENU T 23 zu Fr. 28.00**

KLEINER TOMATENSALAT  
MIT MOZZARELLAWÜRFEL

\*\*\*

EGLIFILETS MEUNIERE  
SALZKARTOFFELN ODER  
WILDREIS-MIX  
BLATTSPINAT MIT CHAMPIGNONS

\*\*\*

PETITE SALADE DE TOMATES  
AVEC DES CUBES DE MOZZARELLA

\*\*\*

POMMES NATURE OU  
MIX DE RIZ SAUVAGE  
EPINARDS EN BRANCHES  
AUX CHAMPIGNONS

\*\*\*

**MENU T 24 zu Fr. 31.00 (AB 20 PERS.)**

ZWIEBELSUPPE MIT CROUTONS

\*\*\*

SCHWEINSCARREBRATERN «DENTENBERG»  
AN EINER ROTWEINSAUCE  
(GEFÜLLT MIT DÖRRPFLAUMEN)  
LYONERKARTOFFELN  
GEMÜSEGARNITUR

\*\*\*

SOUPE A L'OIGNON AVEC DES CROÛTONS

\*\*\*

CARRE DE PORC ROTIE «DENTENBERG »  
AVEC SAUCE AU VIN ROUGE  
(FARCI AVEC PRUNEAU)  
POMMES LYONNAISES  
GARNITURE DE LEGUMES

\*\*\*

MWST INBEGRIFFEN

DESSERTS SIEHE AUF SEPARATEM BLATT - IN DEN MENUPREISEN **NICHT** INBEGRIFFEN!

INFOS: [WWW.HOTEL-JARDIN.CH](http://WWW.HOTEL-JARDIN.CH) E-MAIL: [INFO@HOTEL-JARDIN.CH](mailto:INFO@HOTEL-JARDIN.CH)

**MENU T 25 ZU FR. 32.80 (MAX 30 PERS.)**

MINISTRONE MIT PARMESAN  
\*\*\*

GRÜNER SALAT MIT PEPPERONI  
\*\*\*

KALBSPICCATA MILANAISE  
SPAGHETTI AN TOMATENSAUCE  
\*\*\*

MINISTRONE AU PAREMSAN  
\*\*\*

SALADE VERTE AVEC PIMENTS  
\*\*\*

PICCATA DE VEAU MILANAISE  
SPAGHETTI AVEC SAUCE TOMATES  
\*\*\*

**MENU T 26 ZU FR. 34.00 (MAX 50 PERS.)**

KARTOFFEL-WEISSWEINSUPPE  
MIT SCHNITTLAUCH  
\*\*\*

BLATTSALAT MIT CROUTONS  
\*\*\*

KALBSSCHNITZEL MIT  
HONIG-INGWER-ZITRONENSAUCE  
TAGLIATELLE VERDE  
FRISCHES TAGESGEMÜSE  
\*\*\*

POTAGE PARMENTIER AU VIN BLANC  
AVEC DU CIBOULETTE  
\*\*\*

SALADE VERTE AVEC DES CROÛTONS  
\*\*\*

ESCALOPPE DE VEAU AVEC  
UNE SAUCE MIEL-GINGEMBRE-CITRO  
TAGLIATELLE VERDE  
LEGUME DU JOUR  
\*\*\*

**MENU T 27 ZU FR. 34.50**

GELBERBSSUPPE  
\*\*\*

BERNERTELLER  
(4 SORTEN FLEISCH)  
DÜRRE BOHNEN ODER SAUERKRAUT  
SALZKARTOFFELN IN BUTTER GESCHWENKT  
\*\*\*

POTAGE AUX POIS CASSÉS  
\*\*\*

ASSIETTE DE VIANDE "BERNOISE"  
(4 SORTES DE VIANDE)  
HARICOTS VERTS SÉCHE OU CHOUCROUTE  
POMMES NATURE AU BEURRE  
\*\*\*

**MENU T 28 ZU FR. 35.90 (MAX 60 PERS.)**

KRAFTBRÜHE MIT GEMÜSE  
\*\*\*

SAISONSALAT  
\*\*\*

SCHWEINSFILET AM STÜCK GEBRATEN  
TRANCHIERT UND SERVIERT  
AN EINER CALVADOSSAUCE  
MIT GLASIERTEN APFELSCHNITZEN  
DAZU KARTOFFELKÜCHLEIN  
\*\*\*

CONSOMME FERMIÈRE  
\*\*\*

SALADE DE SAISON  
\*\*\*

LE MORCEAU DE FILET DE PORC ROTI  
SERVI EN TRANCHES  
SUR UNE SAUCE CALVADOS  
AVEC DES MORCEAUX DE POMMES GLAÇÉ  
GALETTES DE POMMES DE TERRE  
\*\*\*

MWST INBEGRIFFEN

DESSERTS SIEHE AUF SEPARATEM BLATT - IN DEN MENUPREISEN **NICHT** INBEGRIFFEN!

INFOS: [WWW.HOTEL-JARDIN.CH](http://WWW.HOTEL-JARDIN.CH) E-MAIL: [INFO@HOTEL-JARDIN.CH](mailto:INFO@HOTEL-JARDIN.CH)

**MENU T 29 zu Fr. 33.50 (MAX 60 PERS.)**

BOUILLON MIT GEMÜSEINLAGE UND SHERRY  
\*\*\*

RINDSHUFTSTREIFEN «DIABOLO» (SCHARF)  
MIT MEXIKANISCHEM GEMÜSE  
UND KARTOFFELWÜRFELN  
\*\*\*

BOUILLON AVEC DE LEGUMES ET SHERRY  
\*\*\*

CÔTE DE BOEUF «DIABOLO» (RACE)  
AVEC DU LEGUMES MEXICAINE  
ET POMMES RISSOLÉES

**MENU T 30 zu Fr. 43.50**

TOMATENCREMESUPPE  
\*\*\*

RINDSFILET MIT SPECK UMMANTELT  
AN EINER STEINPILZSAUCE  
SAFRANISIERTES GEMÜSE  
KARTOFFEL-LAUCHGRATIN  
\*\*\*

CREME DE TOMATES  
\*\*\*

FILET DE BŒUF AVEC DU LARD  
AVEC UNE SAUCE DE CEPES  
CHOIX DE LEGUMES AU SAFRAN  
GRATIN DE POMMES-DE TERRE ET POIREAUX  
\*\*\*

MWST INBEGRIFFEN

DESSERTS SIEHE AUF SEPARATEM BLATT - IN DEN MENUPREISEN **NICHT** INBEGRIFFEN!

INFOS: [WWW.HOTEL-JARDIN.CH](http://WWW.HOTEL-JARDIN.CH) E-MAIL: [INFO@HOTEL-JARDIN.CH](mailto:INFO@HOTEL-JARDIN.CH)

**ALLGEMEINE BEDINGUNGEN:**

FÜR SÄMTLICHE ANLÄSSE BITTEN WIR SIE UM BEKANNTGABE DER ERWARTETEN  
TEILNEHMERZAHL BIS SPÄTESTENS **8 TAGE** IM VORAUS.

WIRD DIE RESERVIERTE ANZAHL PERSONEN UNTERSCHRITTEN, KANN DIE AM  
VORTAG BEKANNTE ANZAHL IN RECHNUNG GESTELLT WERDEN – DANKE!

## VEGETARISCHE GERICHTE

### MENU V 1 ZU FR. 22.50

GURKENSCHAUMSUPPE MIT KRESSE  
\*\*\*

GEMISCHTER SALAT  
\*\*\*

CANNELONI PADRONE  
MIT BROCCOLIFÜLLUNG  
\*\*\*

### MENU V 3 ZU FR. 23.50

KAROTTENSUPPE  
\*\*\*

GRÜNER SALAT  
\*\*\*

VEGETARISCHE NUDELPFANNE  
(MIT GEMÜSE, PILZEN UND SOJASAUCE)  
\*\*\*

### MENU V 5 ZU FR. 25.00

KLARE GEMÜSESUPPE  
\*\*\*

SAISONSALAT  
\*\*\*

ZUCCHETTI-PICCATA  
MIT TOMATEN-PESTO SPAGHETTI  
\*\*\*

### MENU V 7 ZU FR. 25.90

GEMISCHTER SALAT  
\*\*\*

GEMÜSECURRY IM REISRING  
DAZU GEBACKENE BANANE  
\*\*\*

### MENU V 2 ZU FR. 21.80

SPARGELCREMESUPPE  
\*\*\*

TOMATENSALAT MIT MOZZARELLA  
\*\*\*

GEMÜSE-LASAGNE  
\*\*\*

### MENU V 4 ZU FR. 24.00

TOMATENSUPPE  
\*\*\*

GEMÜSEPFANNE MIT KARTOFFELWÜRFELN,  
PEPERONI, ZUCCHETTI, KIRSCHTOMATEN  
UND EINER LEICHTEN  
JOGHURT-SCHNITTLAUCHSAUCE  
\*\*\*

### MENU V 6 ZU FR. 25.00

GEMISCHTER SALAT  
\*\*\*

PASTETLI MIT PILZRAGOUT  
POMMES-FRITES  
\*\*\*

### MENU V 8 ZU FR. 27.00

BUNTER BLATTSALAT  
MIT SAUTIERTEN CHAMPIGNONS  
UND CROÛTONS  
\*\*\*

GEMÜSESPIESS AUF KRÄUTERRISOTTO  
DAZU BRATKARTOFFELN  
\*\*\*

MWST INBEGRIFFEN

DESSERTS SIEHE AUF SEPARATEM BLATT - IN DEN MENUPREISEN NICHT INBEGRIFFEN!

INFOS: [WWW.HOTEL-JARDIN.CH](http://WWW.HOTEL-JARDIN.CH)

E-MAIL: [INFO@HOTEL-JARDIN.CH](mailto:INFO@HOTEL-JARDIN.CH)