

Menü-Vorschläge

Restaurant „Zum Viertele“

Am Spitalplatz

79713 Bad Säckingen

Tel. 07761 50880

Fax. 07761 2276

Email: info@viertele-bad-saeckingen.de

Internet: www.viertele-bad-saeckingen.de

Liebe Gäste!

Wir erlauben uns, Ihnen unsere Menüvorschläge zu unterbreiten und würden uns freuen, wenn Sie sich von unseren Anregungen angesprochen fühlen.

Wir sind gerne bereit, für jeden Anlass das ideale Menü zusammenzustellen – sei es ein Geschäftsessen, ein Betriebsfest oder eine Familienfeier.

Unsere Vorschläge sind Ausschnitte aus dem Angebot und können je nach Saison wechseln und nach Ihren individuellen Wünschen geändert und mit seperatem Preis berechnet werden.

- - - Menüpreise gültig ab 10 Personen - - -*
- - - gleiches Menü für alle Teilnehmer - - -*
- - - Menü mit mindestens drei Gängen - - -*

Bitte teilen Sie uns Ihr gewähltes Menü mindestens eine Woche und die genaue Personenanzahl zwei Tage vor Beginn Ihres Anlasses mit.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Zum Aperitif & Cocktail

Canapes / Belegte Brötchen

*Salami
Schinken
Eier
Käse
Spargel*

*Rauchlachs
Forellenfilet
Crevetten
Thunfisch
Rohschinken
Roastbeef*

Kleines warmes Gebäck

*Kleine Pizza
Käseküchlein
Lothringer Speckkuchen
Lauchküchlein
Schinkengipfeli*

Kalte Vorspeisen

Melonencocktail in Portwein

Melone mit Schwarzwälder Rohschinken

*Wacholdergeräuchertes Forellenfilet
Sahnemeerrettich, Toast & Butter*

*Norwegischer Rauchlachs
Sahnemeerrettich, Toast & Butter*

*Norwegischer Graved Lachs
mit würziger Kräuter - Senfsauce, Toast*

*Geflügelsalat mit exotischen Früchten
bunt garniert, Toast*

*Crevetten - Cocktail
mit Ananas, Toast*

*Fischterriner mit Lachs
an Korbelschaum, Toast*

*Fischterriner mit Hummer
an Kräuterrahm, Toast*

*Carpaccio vom Brasil.-Rinderfilet
in Schalotten - Sherryessig - Dressing
geraspelter Parmesankäse, Brot*

Salate

Gemischter Salat

Bunter Blattsalat

*Tomatensalat
mit Mozzarella & frischem Basilikum*

*Bunter Blattsalat
mit lauwarmen Waldpilzen*

*Bunter Salatteller
mit gebratenem Hähnchenbrüstchen*

*Bunter Blattsalat
mit geräucherter Entenbrust*

*Bunter Blattsalat
mit gebratenen Grönland – Garnelen*

Klare Suppen

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Kraftbrühe mit Schnittlauchflädle

Kraftbrühe mit Grießklösschen

Kraftbrühe mit Markklösschen

Kraftbrühe mit Steinpilzklösschen

*Klare Ochsenschwanzsuppe
mit Cognac & Käsestangen*

Gebundene Suppen

Tomatencremesuppe mit Basilikum

Spargelcremesuppe

Geflügelcremesuppe

Lauchcremesuppe

Champignoncremesuppe

Gemüsecremesuppe

Currycremesuppe mit Reis

Karottencremesuppe

Maiscremesuppe mit Mandeln

Kürbiscremesuppe

Französische Zwiebelsuppe – überbacken

Broccolicremesuppe mit Gin

Badische Schneckensuppe

Forellencremesüppchen mit Dill

Zuchetticremesuppe mit Crevetten

Warme Vorspeisen

*Dreierlei Nudeln
an Käsesauce, Blattspinat*

*Reibekuchen
mit Rauchlachs & Meerrettichschaum*

*Edelpilze
a la creme auf Toast*

*Putenbrüstchen
auf Safrannudeln*

*Lachsschnitzel
an Hummersauce auf Gemüserahmnudeln*

*Seezungenfilet
auf Basilikum - Tomaten, Blattspinat & Butterkartoffeln*

*Medallions vom Seeteufel
an feiner Pernodsauce, Spargelspitzen & Kräuterreis*

*Riesengarnelen vom Grill
an Tomaten - Cognacsauce, Petersilienkartoffeln*

Fisch

*Bodensee - Felchenfilet
an Kräutersauce*

Blattspinat, Butterreis

*Lachsschnitzel vom Grill
mit Pfifferlingen*

Rahmnudeln, Zuckerschoten

*Eglifilet
in Mandelbutter
Petersilienkartoffeln, Vichy-Karotten*

*Seezungenfilet
in Champagnersauce
gemischter Reis, Broccoli*

*Riesencrevetten vom Grill
an Dill - Pernodsauce
Butterkartoffeln, Blattspinat*

Geflügel

*Hähnchenbrustfilet
- paniert -
Kartoffelkroketten, frisches Gemüse*

*Hähnchenbrustfilet vom Grill
an Waldpilzrahmsauce
grüne Nudeln, gefüllte Tomate*

*Puten - Geschnetzeltes
an einer rassigen Currysauce mit Früchten
Mandelreis, Broccoli*

*Coq au vin - rouge (Hähnchen in Rotwein)
mit Speck, Silberzwiebeln & Champignons
hausgemachte Spätzle, frisches Gemüse*

*Puten-Piccata (Putenbrustfilet in Käse- Eihülle gebacken)
mit Champignons, Schinken & Tomaten
Tomatenspaghetti, frisches Gemüse*

*Gänsebrust " Schwarzwälder Art "
mit Kirschwassersauce & Maronen
Schupfnudeln, Apfelrotkohl*

*Barbarie - Flugentenbrust
in Orangensauce
Herzogin Kartoffeln, Rosenkohl*

*Fasanenbrüstchen
auf Champagnerkraut
Calvadosrahmsauce
Kartoffelkroketten*

Schwein

*Schweinerückensteak vom Grill
mit Kräuterbutter
Pommes frites, frisches Gemüse*

*Schweinerückensteak " Tessiner Art "
mit Schinken & Käse überbacken
Kartoffelkroketten, frisches Gemüse*

*Medaillons vom Schweinelendchen
an Champignonrahmsauce
hausgemachte Spätzle, frisches Gemüse*

*Medaillons vom Schweinelendchen
an Gorgonzolasauce mit Äpfeln
Butternudeln, frisches Gemüse*

*Medaillons vom Schweinelendchen
an Pfifferlingrahmsauce
hausgemachte Spätzle, frisches Gemüse*

*Piccata - "Centovalli"
(Schweinelendchen in Parmesan & Ei gebacken)
Kräuterspaghetti, Broccoli*

Lamm

*Geschmorte Lammkeule
an Rosmarinsauce
Kartoffel - Gratin, junge Bohnen*

*Lammrückenfilet
an Basilikumsauce
Steinpilzrisotto, rote Linsen*

*Lammrückenfilet vom Grill
mit Kräutern & Tomaten
Bratkartoffeln, frisches Gemüse*

Kalb

*Wiener Schnitzel
(Kalbsschnitzel - Paniert)
Pommes frites, frisches Gemüse*

*“ Cordon bleu “
(Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken & Käse)
Kartoffelkroketten, frisches Gemüse*

*Kalbsgeschnetzeltes “ Züricher Art “
mit frischen Champignons
hausgemachte Spätzle, frisches Gemüse*

*Kalbsrückensteak vom Grill
an Steinpilzrahmsauce
Kartoffelkroketten, frisches Gemüse*

*Frische Kalbsleber - geschnetzelt -
an Portweinsauce mit Pfifferlingen
feine Nudeln, frisches Gemüse*

Rind

Wir verwenden ausschliesslich Argentinisches “ Angus Beef “ und heimisches Weiderind

*Schmorbraten vom “ Hotzenwälder Weiderind “
an Spätburgundersauce
hausgemachte Spätzle, frisches Gemüse*

*Argentinisches „Angus Beef“ vom Grill
mit Kräuterbutter
Pommes frites, junge Bohnen*

*Argentinisches “ Angus Beef “ vom Grill
an grüner Pfeffersauce
Kartoffelkroketten, frisches Gemüse*

*Filet - Gulasch “ Stroganoff “
an einer rassigen Sauce
feine Nudeln, frisches Gemüse*

*Argentinisches Rinderfiletsteak vom Grill
an Sauce “Cafe de Paris“
Kartoffelkroketten, frisches Gemüse*

Spargel

** nach Saison **

Verlangen Sie im Frühjahr unsere spezielle Spargelkarte !!!

Wild

** nach Saison **

*Rehragout
mit Pfifferlingen
Preiselbeerbirne
hausgemachte Spätzle, Rotkohl*

*Wildschweinrückensteak vom Grill
an Waldpilzrahmsauce
Kartoffelkroketten, Rosenkohl*

*Rehschnitzel "Hubertus"
an Wacholderrahmsauce
mit Pfifferlingen
hausgemachte Spätzle, frisches Gemüse*

*Hirschrückenfilet
an feiner Cognacrahmsauce
mit Steinpilzen
Rotweinalpfel mit Preiselbeeren
hausgemachte Spätzle, Rotkohl*

Dessert

*Wiener Apfelstrudel
mit Vanillesauce oder Vanille - Eis & Sahne*

Zitronen - Sorbet mit Williams

*Winzer - Sorbet
(Zitronen -Sorbet, mit Weinbeeren & Marc)*

Zitronen - Sorbet mit Wodka

Birne Helene

Pfirsich Melba

Frischer Fruchtsalat - natur -

*Frischer Fruchtsalat
mit Kirschwasser, Eis & Sahne*

*Apfelküchle
mit Vanillesauce oder Vanille - Eis & Sahne*

*Vanille - Eis
mit heissen Himbeeren & Sahne*

*Vanille - Eis
mit heissen Sauerkirschen & Sahne*

*Hausgemachtes Kirschwasser - Parfait
mit marinierten Schattenmorellen*

*Hausgemachtes Zimt - Parfait
mit Calvados - Äpfeln*

*Hausgemachtes Tannenhonig - Parfait
mit warmen Waldbeeren*

*Weisse & braune Schokoladen Mousse
bunt garniert*

*Bunter Sorbetteller
mit Früchten der Saison*

*Gemischtes Käsedessert
mit Nussbrot*

Menü I

Bunter Salatteller

*Schweinerückensteak vom Grill
an Paprikarahmsauce
Butternudeln
frisches Gemüse*

Birne Helene

Menü II

Gemüsecremesuppe

*Putenschnitzel
an Champignonrahmsauce
Kartoffelkroketten
gemischter Salat*

Pfirsich Melba

Menü III

Kraftbrühe mit Schnittlauchflädle

*Schmorbraten * vom Hotzenwälder Weiderind ! *
an Spätburgundersauce
hausgemachte Spätzle
frisches Gemüse*

Früchte - Eisbecher mit Sahne

Menü IV

Lauchcremesuppe

*Schweinelendchen vom Grill
an Pfifferlingrahmsauce
hausgemachte Spätzle
gemischter Salat*

Caramelköpfe mit Sahne

Menü V

Tomatencremesuppe mit Basilikum

*Kalbsschnitzel vom Grill
an Steinpilzrahmsauce
Butternudeln, Kartoffelkroketten
frisches Gemüse*

*Vanille - Eis
mit heißen Sauerkirschen & Sahne*

Menü VI

Broccolicremesuppe

*Argentinisches "Angus Beef" vom Grill
mit Kräuterbutter
Pommes frites
junge Bohnen*

*Frischer Fruchtsalat
mit Zitroneneis & Sahne*

Menü VII

*Bunter Blattsalat
mit gebratenen Speckstreifen & Croutons*

Kraftbrühe mit Grießklösschen

*Schweinelendchen vom Grill
an Cognac - Rahmsauce mit grünem Pfeffer
hausgemachte Spätzle, Kartoffelkroketten
frisches Gemüse*

*Vanille - Eis
mit heißen Himbeeren & Sahne*

Menü VIII

*Bunter Blattsalat
mit lauwarmen Waldpilzen*

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

*Rinds- und Schweinelendchen vom Grill
an Pfeffer- & Pfifferlingrahmsauce
hausgemachte Spätzle, Pommes frites
frisches Gemüse*

*Hausgemachtes Kirschwasser - Parfait
mit heißen Schattenmorellen & Sahne*

Menü IX

*Carpaccio vom Rehfilet
an Schalotten Sherry - Essig dressing
mit geraspelttem Parmesan - Käse*

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Käsestangen

*Kleines Lachsschnitzel
an Hummersauce mit Crevetten auf Gemüsereis*

*Kalbsrückensteak vom Grill
an Cognac - Rahmsauce mit Steinpilzen
hausgemachte Spätzle, Kartoffelkroketten
frisches Gemüse*

*Gemischter Sorbetteller
mit frischen Früchten bunt garniert*

Menü X

*Fischterriner mit Hummer
an Kerbelschaum, Toast*

Kraftbrühe mit Steinpilzklösschen

*Salatherzen
an Himbeer - Essig dressing
mit Edelpilzen & gebratenem Kalbsleberschnitzel*

Melonen - Sorbet mit Portwein

*Filet vom "Angus Beef"
gefüllt mit Gänseleber
an Burgunder - Schalottensauce
Herzogin Kartoffeln
frisches Gemüse*

*Dessertteller „Zum Viertele“
bunt garniert*