

# Dörfli

RESTAURANT

---

## Menüvorschläge ab 10 Personen

# Dörfli

## RESTAURANT

### Apéro

#### Dörfliplättli

pro Person

##### Käseplatte

11.50

mit Gruyère, Parmesan, Brie, Bündner Bergkäse,  
Appenzeller und Tête de Moine

##### Fleischplatte

14.50

Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Salami und  
«Schwarz geräucherter Speck vom Gasthaus Gupf» (Rehetobel, AR)

##### Gemischte Dörfli-Platte

24.00

mit unserem Tagesangebot von Käse und Fleisch

# Dörfli

## RESTAURANT

### Apéro Vorschläge zum selber zusammenstellen

5 Stück CHF 20 | 7 Stück CHF 35 | 12 Stück CHF 59

### Suppen

Bouillon mit Sherry  
Rüeblicrèmesuppe  
Kartoffelcrèmesuppe mit knusprigem Speck  
Proseccorèmesuppe  
Saisonale Suppe

### Apéro kalt

Geröstete Mandeln, Locher Chips  
Rindstatar Canapé mit roten Zwiebeln  
Lachs Canapé mit Meerrettichschaum und Zwiebelsprossen  
Kartoffelsalat mit knusprigem Speck  
Gemüsesalat mit Sbrinz und Croûtons  
Wurst-Käse-Salat  
Siedfleischsalat  
Kirschtomaten-Mozzarella-Spiesse mit Basilikumpesto

### Apéro heiss

Gemischtes Blätterteiggebäck  
Poulet Satayspiesse an Erdnusssauce  
Mini Appenzeller Käseküchlein  
Mini Spinatküchlein  
Mini Schinken Gipfeli  
Mini Cheeseburger  
Falafel mit Jogurt-Minze Dip  
Leuen-Hauswurst an einer rassigen Currysauce

### Dessert

Weisses Toblerone-Mousse mit Beeren garniert  
Dunkles Schokoladen-Mousse mit Rum-Zwetschgen  
Panna Cotta mit Waldbeerenkompott  
Maroni Mousse mit Meringue und Schlagrahm  
Passionsfrucht-Mousse mit Ananas-Minze-Salat

# Dörfli

## RESTAURANT

### Menüvorschlag 1 Herbst (erhältlich von September-November)

#### Vorspeise

##### **Nüsslisalat**

mit Pommersenf-Dressing, Ei, Speck und Croûtons

oder

##### **Proseccocrèmesuppe**

mit Parmesancroûtons und Schnittlauch

\* \* \*

#### Hauptgang

##### **Rindsentrecôte am Stück gebraten**

mit Thymianjus und Kartoffel-Waldpilz-Casolé

oder

##### **BBQ-Aubergine**

mit Tomatenbulgur, Soja-Dipp und Rucola (vegan)

\* \* \*

#### Dessert

##### **Cheesecake**

mit Himbeercoulis

CHF 69.00 pro Person exklusiv Getränke

# Dörfli

## RESTAURANT

### Menüvorschlag 2 Herbst (erhältlich von September-November)

#### Vorspeise

##### **Dörfli Salat**

mit Crudités und Pommerysenf-Dressing

oder

##### **Kürbiscrèmesuppe**

mit Kürbiskernöl

\* \* \*

#### Hauptgang

##### **Rindsschmorbraten**

mit Portweinsauce, Grilltomate und Pommes Duchesse

oder

##### **Ricotta-Citrus-Ravioli**

mit Salbeibutter, Rucola und Tomate

\* \* \*

#### Dessert

##### **Marroni-Mousse**

mit beschwipsten Zwetschgen

CHF 49.00 pro Person exklusiv Getränke

# Dörfli

## RESTAURANT

Menüvorschlag 3 Herbst (erhältlich von September-November)

Vorspeise

**Dörfლისalat**

mit Crudités und Pommerysenf-Dressing

oder

**Saisonale Tagessuppe**

\* \* \*

Hauptgang

**Poulet Stroganoff**

mit klassischen Garnituren und Butterreis

\* \* \*

Dessert

**Weisses Toblerone-Mousse**

mit Fruchtsauce

CHF 39.00 pro Person exklusiv Getränke  
(2-Gang-Menü: Vorspeise und Hauptgang oder Hauptgang und Dessert)

# Dörfli

## RESTAURANT

### Menüvorschlag 1 Winter (erhältlich von Dezember-Februar)

#### Vorspeise

##### **Kalbfleischpastetli**

mit Waldorfsalat und Sauce Cumberland

oder

##### **Kartoffel-Lauchcrèmesuppe**

mit Trüffelöl verfeinert

\* \* \*

#### Hauptgang

##### **Rindsentrecôte am Stück gebraten**

mit Pommerysenfjus, Rahmwirsing und Kartoffelgratin

oder

##### **Vegetarische Capuns**

mit Bergkäse überbacken

\* \* \*

#### Dessert

##### **Lauwarmer Schokoladekuchen**

mit Rotweibirnen-Kompott

CHF 69.00 pro Person exklusiv Getränke

# Dörfli

## RESTAURANT

### Menüvorschlag 2 Winter (erhältlich von Dezember-Februar)

#### Vorspeise

##### **Randencarpaccio**

mit karamellisiertem Ziegenkäse

oder

##### **Schwarzwurzelcrèmesuppe**

mit Trockenfleisch

\* \* \*

#### Hauptgang

##### **Maispouardenbrust**

an einer leichten Estragonrahmsauce mit Chorizo-Bohngemüse und Bräterli

oder

##### **Serviettenknödel**

mit Waldpilzen à la crème

\* \* \*

#### Dessert

##### **Süssmostcrème**

mit karamellisiertem Popcorn

CHF 49.00 pro Person exklusiv Getränke



# Dörfli

## RESTAURANT

### Menüvorschlag 3 Winter (erhältlich von Dezember-Februar)

#### Vorspeise

##### **Dörfli Salat**

mit Crudités und Pommerysenf-Dressing

oder

Saisonale Tagessuppe

\* \* \*

#### Hauptgang

##### **Fleischvogel**

an einer kräftigen Rotweinsauce mit Apfel-Rotkraut und Butterspätzli

oder

##### **Äplermagronen**

mit Apfelmus, Röstzwiebeln

\* \* \*

#### Dessert

##### **Dunkles Schokoladen-Mousse**

mit Spekulatius-Crumble

CHF 39.00 pro Person exklusiv Getränke

(2-Gang-Menü: Vorspeise und Hauptgang oder Hauptgang und Dessert)

# Dörfli

## RESTAURANT

### Menüvorschlag 1 Frühling (erhältlich von März-Mai)

#### Vorspeise

##### **Spargelsalat**

mit Serrano-Schinken und Zitronen-Kräuter-Vinaigrette

oder

##### **Frühlingskräutersuppe**

mit Kalbsmilken

\* \* \*

#### Hauptgang

##### **Lammracks**

mit Rosmarinjus, Grillgemüse und Pommes-Risolées

oder

##### **Pappardelle**

an einer geräucherten Peperoni-Butter, Artischockenherzen, Kirschtomate und Frühlingskräuter

\* \* \*

#### Dessert

##### **Mango Mousse**

mit frischen Beeren, Minze und Granola-Crumble

CHF 69.00 pro Person exklusiv Getränke

# Dörfli

## RESTAURANT

### Menüvorschlag 2 Frühling (erhältlich von März-Mai)

#### Vorspeise

##### **Erdbeer-Spinat Salat**

mit Fetakäse und Balsamico-Dressing

oder

##### **Apfel-Karottencrèmesuppe**

mit Bündnerfleisch

\* \* \*

#### Hauptgang

##### **Zarter Kalbsbraten**

mit Morcheln, grüne Spargel und Fave-Bohnen-Kartoffel-Cassoulet

oder

##### **Blätterteigkissen**

gefüllt mit Morcheln, grüne Spargel, Fave-Bohnen und geräucherter Tofu

\* \* \*

#### Dessert

##### **Himbeer-Schokoladen-Krokant-Schnitte**

mit Vanille Glacé

CHF 49.00 pro Person exklusiv Getränke

# Dörfli

## RESTAURANT

### Menüvorschlag 3 Frühling (erhältlich von März-Mai)

#### Vorspeise

##### **Dörfli Salat**

mit Crudités und Pommerysenf-Dressing

oder

Saisonale Tagessuppe

\* \* \*

#### Hauptgang

##### **Bärlauch Fleischkäse**

an einer leichten Frühlingskräuterrahmsauce dazu glasierte Kohlrabi und Polenta-Galetten

oder

##### **Sämiges Grünes Spargelrisotto**

mit Rucola und Belper Knolle

\* \* \*

#### Dessert

##### **Rhabarber Mousse**

mit frischen Beeren garniert

CHF 39.00 pro Person exklusiv Getränke

(2-Gang-Menü: Vorspeise und Hauptgang oder Hauptgang und Dessert)

# Dörfli

## RESTAURANT

### Menüvorschlag 1 Sommer (erhältlich von Juni-August)

#### Vorspeise

##### **Thunfisch Sashimi**

in Zimt kurz gebratener Thunfisch,  
auf mediterranem Gemüse-Couscous Salat und Kräutermayonnaise

oder

##### **Gazpacho Andaluz**

mit klassischer Einlage

\* \* \*

#### Hauptgang

##### **Rindsentrecôte am Stück gebraten**

mit Sauce Café de Paris, Zucchetti-Tomatengemüse und Kartoffel-Tortilla

oder

##### **Cappelini**

gefüllt mit Tomaten-Mozzarella, dazu eine leichte Basilikumsauce

\* \* \*

#### Dessert

##### **Tiramisu Mousse**

mit Erdbeer-Minze Salat

CHF 69.00 pro Person exklusiv Getränke

# Dörfli

## RESTAURANT

### Menüvorschlag 2 Sommer (erhältlich von Juni-August)

#### Vorspeise

##### **Dörfli-Caprese**

mit Büffelmozzarella, in Basilikumpesto marinierte Honig-Datteltomaten und Rucola

oder

##### **Melonen-Minze-Kaltschale**

mit Fetakäse

\* \* \*

#### Hauptgang

##### **Rindshuftsteak**

an einer grünen Pfeffersauce mit Champignons und Lauchgemüse dazu Soufflé-Kartoffel

oder

##### **Vegetarischer Moussaka**

mit Halloumi-Käse

\* \* \*

#### Dessert

Pfirsich-Himbeer Mouse  
mit Meringue-Crumble

CHF 49.00 pro Person exklusiv Getränke

# Dörfli

## RESTAURANT

### Menüvorschlag 3 Sommer (erhältlich von Juni-August)

#### Vorspeise

##### **Dörfli Salat**

mit Crudités und Pommerysenf-Dressing

oder

##### **Saisonale Tagessuppe**

\* \* \*

#### Hauptgang

##### **Saltimbocca vom Schwein**

mit Thymianjus, Ofentomate und Kartoffelgnocchi

oder

##### **Gebackener Fetakäse**

mit Joghurt-Minze-Dipp, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffel

\* \* \*

#### Dessert

##### **Passionsfruchtsüppchen**

mit Sauerrahm Glacé

CHF 39.00 pro Person exklusiv Getränke

(2-Gang-Menü: Vorspeise und Hauptgang oder Hauptgang und Dessert)

# Dörfli

## RESTAURANT

### Bankettkarte

#### Kalte Vorspeisen

Gemischter Dörfli-Salat an Pommerysenf-Dressing mit Crudités, Kernen und Croûtons	9.50
Nüsslisalat an Pommerysenf-Dressing mit Speck, Ei und Croûtons	14.00
Randencarpaccio mit Birnen-Chutney, Hüttenkäse und Kräuter-Bouquet	16.00
Kalbfleisch-Pastetli mit Waldorfsalat und Sauce Cumberland	21.00
Geräuchertes Forellenfilet mit Kartoffel-Gurkensalat dazu Sauerrahm	28.00

#### Suppen

Tagessuppe	9.50
Bouillon mit Gemüsestreifen	10.00
Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl	10.00
Rüeblicrèmesuppe garniert mit Schnittlauch	10.00
Kartoffelcrèmesuppe mit knusprigem Speck	10.00
Tessiner Minestrone	12.00
Proseccocrèmesuppe	12.00



# Dörfli

## RESTAURANT

### Hauptgänge

#### Fleisch

Bierschinken mit lauwarmen Kartoffelsalat	29.00
Pouletgeschnetzeltes an Champignon-Rahmsauce mit Marktgemüse und Röstikroketten	33.00
Rindfleischvogel an kräftiger Rotweinsauce dazu Rahmwirsing und cremige Polenta	35.00
Schwedenbraten gefüllt mit Dörrzwetschgen an Thymianjus, dazu Chorizo-Bohnen und Bräterli	36.00
Maispoularden Brust mit Madeirajus dazu karamellisiertes Wurzelgemüse und Spätzli	38.00
Poulet Stroganoff mit klassischen Garnituren und Butterreis	38.00
Rindschmorbraten mit Portweinsauce, Grilltomate und Pommes Duchesse	42.00
Rindsentrecôte am Stück gebraten mit Thymianjus, mediterranem Gemüse und Kartoffelgratin	49.00
Kalbssteak am Stück gebraten mit Morchel-Risotto und confierte Tomate	54.00

# Dörfli

## RESTAURANT

### Pastetli

unsere reichhaltigen Pastetli mit der Füllung Ihrer Wahl!

Mediterrane Gemüse Bolognese mit Rauch Tofu	26.00
Poulet-Stroganoff mit klassischen Garnituren	28.00
Lozärner Klassiker mit Brätchügeli	29.00

Beilagen zur Auswahl: Butterreis, Nudeln oder Pommes frites

### Fisch

Egli-Knusperli mit Sauce Tartare, Blattspinat und Schnittlauchkartoffeln	29.00
Wolfsbarschfilet mit Beurre blanc, Safranrisotto garniert mit Rucola und Parmesan	39.00
Zanderfilet mit Kartoffellauchgemüse dazu confierte Kirschtomaten	39.00
Saiblingsfilet Weggisserart mit Mandeln, Champignons, Tomaten, Kräutern, Butterreis	42.00

### Vegetarisch / Vegan

Äplermagronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln	24.00
Ricotta-Citrus-Ravioli mit Salbeibutter, Rucola und Tomate	24.00
Capuns mit Bergkäse überbacken	26.00
BBQ-Aubergine mit Tomatenbulgur, Soja-Dipp, Rucola (vegan)	26.00

# Dörfli

## RESTAURANT

### Dessert

Panna Cotta mit Waldbeerenkompott	10.00
Weisses Toblerone-Mousse garniert mit Beeren	12.00
Passionsfrucht-Mousse mit Ananas-Minze-Salat	14.00
Cheesecake mit Himbeercoulis	14.00
Winterliches Marroni-Mousse mit beschwipsten Zwetschgen	14.00
Schokoladenlebkuchen-Mousse mit Spekulatius-Crumble	14.00

### Glacé / Sorbets

Vanille, Schokolade, Cookies, Pistazien,  
Sauerrahm, Mocca, Erdbeer, Zitrone

1 Kugel	4.00
Rahm	2.00
heisse Beeren	4.20

Gerne beraten wie Sie individuell für Ihren Anlass.

### Herkunft Deklaration:

Poulet Schweiz  
Schweinefleisch Schweiz  
Rindsfleisch Schweiz/Paraguay  
Kalbsfleisch Schweiz  
Egli Estland  
Wolfsbarsch Türkei  
Saibling Schweiz/Italien  
Forellen Schweiz/Italien