



Speisekarte MS Angelika Sommer 2018

5 Sorten Salate, French. Dress., Italien. Dress.	Fr. 12.00
Heisser Schwingerschüblig mit Kartoffelsalat	Fr. 16.50
Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat oder Kartoffelgratin	Fr. 19.50
Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat oder Kartoffelgratin	Fr. 18.50
Einsiedler Ofäturli mit Blattsalat und Dressing	Fr. 22.00

Spaghetti à discretion

Mit Napoli Basilikum-Tomatensauce, Bolognese Rindfleischsugo, all arrabiata rassig, Carbonara Speck, Zwiebeln, Champignons, Kräuter, Rahm und Eigelb	Fr. 18.50
--	-----------

Ghackets mit Hörnli und Öpfelmues aus der Gamelle gegessen	Fr. 22.00
--	-----------

Fondue Chinoise à discretion

Rind-, Schwein-, Poulet- und Kalbfleisch, Silberzwiebeln und Cornichons	
5 verschiedene hausgemachte Saucen und Reis	
mit allen Fleischsorten pro Person	Fr. 39.50
bei 3 Sorten Fleisch pro Person	Fr. 44.00
bei 2 oder einer Sorten Fleisch pro Person	Fr. 46.00

Unser Fleisch wird ausschliesslich von Hand geschnitten.

Geschnetzeltes:

Mit Schweinefleisch und Trockenreis oder Teigwaren, Salat	Fr. 24.00
Mit Kalbfleisch und Trockenreis oder Teigwaren, Salat	Fr. 30.00
Gemüse dazu extra	Fr. 4.00

Käseplättli mit heissen Gummel

Käseplättli reich garniert garniert 250 gr. Käse/Person	Fr. 22.00
Käseplättli reich garniert garniert bei 150 gr./Person	Fr. 15.00

Plättli «Von Allem etwas»

Reichhaltig zusammengestellt und garniert Haus-Spezialitäten des Caterers. 200 gr. / Person als Hauptgang	Fr. 22.00
Apéro oder Vorspeis	Fr. 15.00

Einsiedler Plättli

Trockenfleisch Spezialitäten aus dem «Hause» Walhalla 200 gr./Person als Hauptgang	Fr. 22.00
Apéro oder Vorspeise	Fr. 15.50

Brote werden separat nach Bedürfnissen dazu geliefert. Geeignet sind gemischte Tafelbrötchen, Rustico Paillasse, Helle Baguette, Partytrauben, beschriftete Partybrote unsere Bäcker sind sehr kreativ....