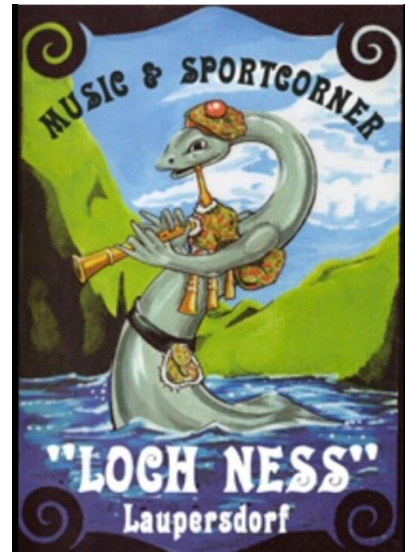


Restaurant Loch Ness
Brigitte Müller
Thalstrasse 23
4712 Laupersdorf
079 714 04 06
lochness.laupersdorf@outlook.com



Menuvorschläge

Restaurant

Loch Ness

Nessi-Hit

Salatbuffet

* * *

Grillbuffet: Schweinssteak, Pouletbrust, Rindshamburger,
Schweinsbratwurst,
Cipollata, & Crevetten
serviert mit
Kräuterbutter & Pommes Frites

Fr. 59.50

American Buffet

Salatbuffet

* * *

Kleine Hamburger
(3 Variationen)
Pouletflügeli
Fischknusperli
Wedges mit Sour Cream Sauce
oder
Pommes Frites

Fr. 45.50

Pasta – Plausch

Salatbuffet
(Grüner und 6 Gemischte Salate)

* * *

Spaghetti serviert mit
drei verschiedenen Saucen

Fr. 34.50

Brunch

Selbstgemachtes Brot und Zopf mit Butter,
hausgemachte Konfitüre, Honig
Fleisch – und Käseplatte
Knusprige Rösti und gebratener Speck,
gekochte Eier,
Birchermüesli, Joghurt, Fruchtsalat, Cornflakes
Inklusive Kaffee, Milch und Orangensaft à discrétion

Fr. 35.-

Alle Buffets ab 20 Personen

Vorspeisen

Grüner Salat

Fr. 9.00

Gemischter Salat

Fr. 11.00

Kleiner Nessim Salat

Fr. 11.50

Kürbiscrèmesüpli mit Rahmhaube

Fr. 9.50

Solothurner Wysüpli

Fr. 10.50

Salatbuffet

(Grüner und 6 Gemischte Salate)

Fr. 14.50

Unser Hit:

Selbstgemachtes Vorspeisenbuffet

(Preis nach Absprache)

Hauptgänge

Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce
serviert mit Röstli
Fr. 22.50

Hausgemachte Lasagne
Fr. 24.00

„Hamme“ mit Kartoffelsalat
Fr. 26.-

Schweinsbraten an Rotweinjus
serviert mit Nudeln
dazu Mischgemüse
Fr. 25.50

Schweinsrahmschnitzel
serviert mit Nudeln
dazu saisonales Gemüse
Fr. 26.50

Jäbergulasch mit selbstgemachten Spätzli
Fr. 27.50

Rindsschmorbraten mit Kartoffelstock
dazu saisonales Gemüse
Fr. 28.50

Schweinssteak mit Kräuterbutter
serviert mit Pommes Frites
Fr. 30.50

Kalbsbraten an Pilzsauce
mit Parpadelle
und saisonalem Gemüse
Fr. 34.50

Kalbssteak an Morchelrahmsauce
serviert mit Nudeln und Früchtegarnitur
Fr. 42.50

Kalbs- & Schweinsfilet an Whisky - Rahmsauce
serviert mit Nudeln und Mischgemüse
Fr. 45.50

Kalbsfilet an Steinpilzsauce
mit selbstgemachter Kartoffelgratin
dazu saisonales Gemüse
Fr. 49.50

Desserts

Hausgemachte Torten
(z.B. Baileys, Schwarzwälder, Piña Colada, Quark etc.)
Fr. 7.50

Zimtzwetschgen mit Vanilleglace
Fr. 10.50

Hausgemachter Vacherin
Fr. 12.00

Erfrischende Zitronen – Mascarponecrème
Fr. 9.50

Mangosorbet mit Prosecco
Fr. 12.00

Birnensorbet mit Williams
Fr. 12.00

Panna Cotta
serviert mit marinierten Beeren
Fr. 9.50

Sorbetteller
garniert mit frischen Früchten
Fr. 13.50

Geschichtete Beerencrème
Fr. 10.50

„Heissi Liebi“
(Vanilleglace mit warmen Beeren)
Fr. 12.00

Selbstgemachtes Dessertbuffet
Fr. 14.50

Menu

Menu 1

Grüner Mischsalat mit weisser Balsamicosauce

* * *

Broccolicrèmesuppe

* * *

Sautierte Crevetten mit Knoblauch & Wildreis

* * *

Kalbsbraten mit Rotweinjus, Kartoffelgratin & Mischgemüse

* * *

Himbeermousse

Menu Fr. 77.50

Menu 2

Kleiner Vorspeiseteller

* * *

Bouillon mit Gemüseeinlage

* * *

Mangosorbet mit Prosecco

* * *

Jäbergulasch mit Pilzen (Rind)

Spätzli & Rotkraut

* * *

Zimtzwetschgen mit Vanilleglace

Menu Fr. 68.50

Menu 3

Kleiner Nüsslisalat mit Ei

* * *

Solothurner Wysüpli

* * *

Zitronensorbet mit Campari

* * *

Kalbssteak mit Morchelsauce

Nudeln & Früchtegarnitur

* * *

Gebrannte Crème

Menu Fr. 79.50

Menu 4

Grüner Mischsalat
Melonenkugeli & Rohschinkengrissini.

* * *

Kürbiscrèmesüpli mit Rahmhaube

* * *

Gebratene Forelle meuniere auf Gemüsebeet

* * *

Aprikosensorbet mit Marillenschnaps

* * *

Schweinsfiletmedaillon mit Whiskyrahmsauce
Parpadelle

* * *

Geschichtete Beerencrème

Menu Fr. 89.50

Menu 5

Gemischter Salat

* * *

Rindsbouillon mit Flädli

* * *

Schweinssteak mit Kräuterbutter
Pommes Frites & Mischgemüse

* * *

Dessertbuffet

Menu Fr. 64.50

**Gerne gehen wir auch auf Ihre individuellen
Wünsche ein.**

**Mit freundlicher Empfehlung
Brigitte Müller & Loch Ness- Team**