

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 discrètion

**Fr. 35.-**

**Alle Buffets ab 20 Personen**

**Vorspeisen**

Grüner Salat
**Fr. 8.50**

Gemischter Salat
**Fr. 11.00**

Kleiner Nessisalat
**Fr. 11.50**

Kürbiscrèmesüppli mit Rahmhaube **Fr. 9.50**

Solothurner Wysüppli **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 Rösti
**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. 27.50**

Jägergulasch mit selbstgemachten Spätzli
**Fr. 27.50**

Rindsschmorbraten mit Kartoffelstock
dazu saisonales Gemüse
**Fr. 28.50**

Schweinssteak mit Kräuterbutter
serviert mit Pommes Frites
**Fr. 29.50**

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 auf Wunsch
**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**



**Menus**

**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
**\* \* \***
Jägergulasch mit Pilzen (Rind)
Spätzli & Rotkraut
**\* \* \***
Zimtzwetschgen mit Vanilleglace

**Menu Fr. 68.50**

**Menu 3**

Kleiner Nüsslisalat mit Ei
\* \* \*
Solothurner Wysüppli
 \* \* \*
Zitronensorbet mit Campari
\* \* \*
Kalbssteak mit Morchelsauce
Nudeln & Früchtegarnitur
\* \* \*
Gebrannte Crème

**Menu Fr. 79.50**

**Menu 4**

Grüner Mischsalat
Melonenkugeli & Rohschinkengrissini.
\* \* \*
Kürbiscrèmesüppli 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**