restaurant green
Kulinarik mit Drive

planen Sie einen anlass? feiern sie ihn doch bei uns.
wir haben dafür ein passendes angebot für sie!
gruppenangebote ab 10 personen

salate

Saisonaler Blattsalat 8.00
Brotcroutons I Kerne

Gemischter Salat 12.00
Brotcroutons I Kerne I Käse-Blätterteigstange

Nüsslersalat (Saisonal) 16.00
Brotcroutons I Kerne I Käse-Blätterteigstange
Speck I Ei

Auserlesener Blattsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse 16.00
Käse-Blätterteigstange

suppen

Bouillon mit hausgemachten Flädli 7.50
Schnittlauch

Tomatencremesuppe 9.00
Basilikum I Rahm

Saisonale Pilz-Cremesuppe 11.00
Blätterteigstange I Rahm

Berner Oberländer Weinsuppe 12.00
Blätterteigstange I Rahm

restaurant green
Kulinarik mit Drive

hauptganggerichte

schwein

Saftige Bauernhamme 26.00
serviert mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Senf

Ofenfrischer Fleischkäse 26.00
mit Kartoffelsalat und Senf

Schweinsrahmschnitzel 28.00
an cremiger Champignonsauce mit Butternudeln und frischem Saisongemüse

Schweinspiccata nach italienischer Art 29.00
mit Spaghetti und fruchtiger Tomatensauce

poulet

Zartes Pouletgeschnetzeltes 27.00
in fruchtiger Currysauce, dazu aromatischer Gemüsereis

Pouletbrust gefüllt 32.00
mit getrockneten Tomaten und Mozzarella. Sämiges Kräuterrisotto, auserlesenes Saisongemüse

kalb

Kalbshackbraten 29.00
an kräftiger Rotweinsauce, serviert mit Kartoffelstock und Saisongemüse

Zarter Kalbsschulterbraten 34.00
an feiner Steinpilzsauce, dazu Kartoffelgratin und Saisongemüse

Kalbs-Saltimbocca 39.00
mit Salbei und Rohschinken, an aromatischem Thymianjus,
begleitet von Safranrisotto und Ratatouille

restaurant green
Kulinarik mit Drive

rind

Rindsentrecôte am Stück gebraten 45.00
mit klassischer Béarnaisesauce, Kartoffelgratin und Saisongemüse

Zartes Rindsfilet am Stück gebraten 51.00
an edler Morchelsauce, serviert mit Kartoffelgratin und Saisongemüse

fisch

Rubiger Saiblings Filet gebraten 39.00
mit Kräuterschaumsauce, Salzkartoffeln und Blattspinat mit Pinien

Rubiger Fischchnusperli 28.00
gemischter und Blattsalat, Tartarsauce und Zitrone

vegetarisch

Cremiges Risotto 24.00
mit frischen Waldpilzen, Parmesan und Kräutern.

Hausgemachte Spätzli 25.00
mit würzigem Käse-Rahmsauce, dazu knusprige Röstzwiebeln.

Gebratene Gnocchi 24.00
mit mediterranem Gemüse, mit Zucchini, Cherrytomaten, Oliven und Basilikum.

spezialangebote ab 20 personen

sonntagsbrunch-buffet à discrétion 40.00

Frische Züpfe I verschiedene Brote I knusprige Mini-Gipfeli
feiner Aufschnitt I Wattenwiler Trockenfleisch I verschiedene Käsesorten
frische Früchte I Butter I Honig I Konfitüren

Warme Spezialitäten

Frisch zubereitetes Rührei I knusprige Rösti I würzige Cipollata
gebratener Speck I Spiegelei I gekochte Eier

Getränke

Kaffeespezialitäten I Orangensaft I Fruchtsaft
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

grillbuffet à discrétion 45.00

Vom Grill

Saftige Pouletschenkel I zartes Rindshuftsteak
würzige Bratwürste i marinierte Schweinshalssteaks

Beilagen vom Grill & aus der Küche

Goldgelbe Maiskolben I ofenfrische Folienkartoffeln
Sauerrahmsauce I Knoblauchsauce I Cocktailsauce I Currysauce

Frische Salate vom Buffet

6 verschiedene, gemischte Salate I knackiger grüner Salat
2 hausgemachte Salatsaucen

italienisches buffet à discrétion 48.00

Antipasti & kalte Vorspeisen

Erfrischende, kalte Gurkensuppe I Tomaten-Mozzarella-Salat
zartes Vitello tonnato I rosa gebratenes Roastbeef mit Tartarsauce
Pancetta-Salat mit würzigem, italienischem Speck
süsse Melone mit Rohschinken I vielfältige Antipasti-Variationen
knackiger, grüner Salat mit zwei hausgemachten Salatsaucen

Warme Spezialitäten

Saisonale Tortellini I Spaghetti bolognese I carbonara I Pesto I 5P-Sauce

pastabuffet à discrétion 30.00

Knackiger, grüner Salat mit zwei hausgemachten Salatsaucen
saisonale Tortellini I Spaghetti bolognese I carbonara I Pesto I 5P-Sauce

restaurant green
Kulinarik mit Drive

süssspeisen

Saisonale Früchte, frisch geschnitten, mit Rahm	8.00
Klassischer Schweizer Caramel-Flan mit Rahm	8.50
Feine Vanilleglace mit warmem Beeren Coulis und Rahm	9.50
Cremige Panna cotta mit fruchtigem Beerenspiegel	7.50
Erfrischendes Sorbet, verfeinert mit Limoncello	10.00
Fruchtiges Mango-Sorbet mit einem Hauch Maraschino	10.00
Luftige Mousse aus dunkler und heller Schokolade	14.00