

## *Landrestaurant MOOS*

*Kobi Küng und Brigitte Felder  
Dorfstrasse 22  
6260 Reideemoos*



*Tel. 062/ 758 18 01  
Fax, 062/ 758 46 86*

*Dienstag und Mittwoch  
Ruhetag*

## *Menuvorschläge (für Gruppen ab 10 Personen)*

*Wir freuen uns, dass Sie sich für unser Restaurant auf dem Lande entschieden haben. Gerne besprechen wir mit Ihnen ihr Anlass, damit Sie uns Ihre Wünsche und Anliegen mitteilen können, so können wir alles Planen und Vorbereiten, damit sie einen schönen Anlass bei uns im Moos erleben können.*

*Gerne unterbreiten wir Ihnen unser umfangreiches Angebot. Wir möchten Ihnen die Freiheit lassen ihr Menu individuell zusammen zu stellen. Sollten Sie etwas vermissen, einen besonderen Wunsch haben so lassen sie es uns Wissen.*

*Wir würden gerne Ihre Bestellung 10 Tage vor Ihrem Anlass bei uns haben, auch für die ungefähre Personenzahl (plus/minus 2 Personen) sind wir Ihnen dankbar.*

*Auf Wunsch drucken wir ein Menu - Kärtli mit den dazugehörigen Weinen aus. Auf unseren Tischen sind stets Kerzen und Blumenschmuck vorhanden, möchten Sie selbst eine Dekoration bringen oder sollen wir Blumen für Sie bestellen, kein Problem, informieren sie uns.*

*Herzlichen Dank*

### *Zum Aperero*

<i>Pommes Chips und Nüssli pro Person</i>	<i>1.50</i>
<i>Mini Aperero Gebäck (diverse Sorten) pro Stück</i>	<i>1.80</i>
<i>Entlebucher Trockenfleisch auf dem Plättli serviert mit Brotwürfel und Garnitur (für ca. 4 Personen)</i>	<i>21.50</i>

### *Vorspeisen kalt*

<i>Entlebucher Trockenfleisch Carpaccio - mit Käse von der Alp Schlacht, nappiert mit Olivenöl, garniert mit kleinem Salat Bouquet</i>	<i>15.50</i>
<i>Geräucherter Alaska Lachs mit Zwiebeln, Kapern und Meerrettich, dazu Toast und Butter</i>	<i>17.50</i>

## ***Suppen***

<i>Bouillon mit hausgemachten Flädli</i>	5.50
<i>Currysuppe mit Rahmhaube</i>	7.50
<i>Weisswein Cremesuppe mit Gemüsewürfel und Rahmhaube</i>	7.50

## ***Warme Vorspeisen***

<i>Pochiertes Zanderfilet mit Schnittlauch - Rieslingrahmsauce Trockenreis und Gemüse als Garnitur</i>	18.50
<i>Ravioli mit Pilzfüllung - serviert an brauner Butter mit sautierten Pilzen, Tomaten und Kräutern</i>	15.50

## ***Salate***

<i>Kleiner Grüner Salat</i>	7.00
<i>Kleiner Gemischter Salat</i>	8.00
<i>Nüsslisalat mit gewürfeltem Ei</i>	9.00
<i>Nüsslisalat «Förster Art» mit Champignons und Croutons</i>	11.50
<i>Entlebucher Blattsalat - mit Biosphären Trockenwurst und Käse von der Alp Schlacht in Sörenberg</i>	14.50

*Hausgemachte Salatsaucen: French oder Balsamico*

## ***Hauptspeisen***

### ***Vom Fisch***

<i>Pochierte Lachstranche mit Safransauce Trockenreis Gemüse als Garnitur</i>	31.50
<i>Pochiertes Zanderfilet mit Kräuterrahmsauce Trockenreis Gemüse als Garnitur</i>	28.50

## ***Vom Schwein***

*Schweinschnitzel mit Pilzrahmsauce  
Beilage nach Wahl  
Gemüsebouquet* 29.00

*Schweinssteak «Hawaii»  
mit Currysauce  
Trockenreis  
Früchte als Garnitur* 27.50

*Glasierter Schweinshalsbraten  
mit Rosmarinjus  
Kartoffelstock  
Gemüsebouquet* 28.00

*Schweinssteak vom Grill  
mit Kräuterbutter  
Beilage nach Wahl  
Gemüsebouquet* 30.00

*Schweinsfilet vom Grill  
mit Pilzrahmsauce  
Beilage nach Wahl  
Gemüsebouquet* 33.50

*«Piccata»  
Schweinschnitzel mit Ei und Käse  
Tomatenspaghetti  
Gemüsebouquet* 30.00

## ***Vom Kalb***

*Kalbsgeschneitztes mit Pilzrahmsauce  
Beilage nach Wahl  
Gemüsebouquet* 31.50

«Saltimbocca»

Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei

Madéjus

Beilage nach Wahl

Gemüsebouquet 32.50

Kalbsschnitzel vom Grill

mit Pilzrahmsauce

Beilage nach Wahl

Gemüsebouquet 32.50

## **Vom Rind**

Gespickter Rindsschmorbraten

Kartoffelstock

Gemüsebouquet 32.50

Rindsfiletgulasch «Galizi»

mit Peperoni, Zwiebeln und Paprika Rahmsauce

Beilage nach Wahl

Gemüsebouquet 34.00

Roastbeef «nach englischer Art»

mit Sauce Bearnaise

Beilage nach Wahl

Gemüsebouquet 38.50

Entrecôte vom Swiss Quality Beef

mit Kräuterbutter

Beilage nach Wahl

Gemüsebouquet 40.50

Chateaubriand - der Klassiker

Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise

Beilage nach Wahl

Gemüsebouquet 43.50

Rindsfilet vom Grill

mit Pfefferrahmsauce *oder* Kräuterbutter

Beilage nach Wahl

Gemüsebouquet 44.50

## ***Hauspezialitäten***

### ***«Les Deux Filets» serviert in zwei Gängen***

<i>Rindsfilet mit Kräuterbutter</i>	<i>Kalbsfilet mit Pilzrahmsauce</i>	
<i>Beilage nach Wahl</i>	<i>Beilage nach Wahl</i>	
<i>Gemüsebouquet</i>	<i>Gemüsebouquet</i>	44.50

### ***«Die zwei Braten» serviert in zwei Gängen***

<i>Schweinshalsbraten mit braunem Jus</i>	<i>Kalbsbraten mit braunem Jus</i>	
<i>Beilage nach Wahl</i>	<i>Beilage nach Wahl</i>	
<i>Gemüsebouquet</i>	<i>Gemüsebouquet</i>	33.50

### ***«Schrattenfluh - Steak»***

<i>Schweinssteak vom Grill</i>		
<i>gefüllt mit Rohschinken und Käse von der Alp Schlacht</i>		
<i>Beilage nach Wahl</i>		
<i>Gemüsebouquet</i>		33.50

### ***«Schweinskronenbraten» Kotletten am Stück gebraten***

<i>Saftiges Kotlettstück</i>		
<i>mit Madera - Trompetenjus</i>		
<i>Beilage nach Wahl</i>		
<i>Gemüsebouquet</i>		31.50

***Beilagen:*** *Nudeln, Reis, Risotto, Kroketten, Pommes Frites, Kartoffelgratin*

***Gemüsebouquet:*** *besteht aus 7 - 8 Sorten Gemüse (je nach Saison)*

***Vegetarische Gerichte:*** *gerne stellen wir Ihnen aus unserer Speisekarte etwas zusammen.  
- Fragen Sie uns einfach bei der Bestellung Ihres Menus oder  
beachten sie unserer normalen Speisekarte unter vegetarische Gerichte.*

*Unsere Gerichte werden auf dem Teller in der Küche angerichtet, die Portionen sind nicht zu gross, deshalb werden Ihnen Fleisch, Beilagen und Gemüse durch unser Service Personal nachgereicht, so dass jeder genug bekommt. (beifolgenden Fleischgerichten wird kein Fleisch nachgereicht, nur Beilagen und Gemüse - (Schweinssteak, Entrecôte und Rindsfilet)*

## *Dessert*

### ***Hausgemachte Vacherin - Eistorte***

*von unserem Küchenteam selbst hergestellt, mit Vanille, Erdbeere und Mocca Glace garniert mit zweifarbigem Rahm und frischen Fruchtstücken, bei Ihnen am Tisch geschnitten.*

*Pro Person 9.50*

<i>Hausgemachte gebrannte Creme mit Rahm</i>	<i>7.50</i>
<i>Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm</i>	<i>7.50</i>
<i>Meringues - mit Rahm</i>	<i>8.00</i>
<i>Meringues mit Vanille - und Erdbeere Glace und Rahm</i>	<i>9.00</i>
<i>Alle unsere Sorbets mit dem passenden Spirituosen (siehe Dessertkarte)</i>	
<i>Parfait Dessertange - eine Scheibe Nougat Parfait mit Früchten und Rahm</i>	<i>7.50</i>

*A la carte . . .*

*Gerne können Sie auch ab unserer Glacekarte, je nach Wunsch Ihrer Gäste bestellen.*

***Für Generalversammlungen und andere Vereinsnänsse  
verlangen Sie bitte unsere speziellen Angebote.***

*Wir wünschen ihnen einen angenehmen und erholsamen Anlass bei uns im  
Restaurant Moos. Schön Sie bei uns zu haben.*

*Köbi Küng und Brigitte Felder  
und das ganze Moos Team*

[www.landrestaurant-moos.ch](http://www.landrestaurant-moos.ch)