

Herzlich willkommen

Wir freuen uns, Sie an Ihrem Anlass bei uns kulinarisch verwöhnen zu dürfen.



Menüs zum selber zusammenstellen

Suppen:

| | |
|--|----------|
| Gemüsecremesuppe | CHF 4.50 |
| Tomatensuppe mit Basilikumschaum | CHF 4.50 |
| Bouillon mit hausgemachten Flädli und Sherry | CHF 4.50 |

kalte und warme Vorspeisen:

| | |
|---|-----------|
| kleiner bunter Blattsalat | CHF 4.50 |
| kleiner gemischter Salat | CHF 6.50 |
| Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella und Basilikum auf Rucolabeet | CHF 8.50 |
| Trilogie vom Lachs und warmes Brioche (Tartar, geräuchert und gebeizt) | CHF 12.50 |
| Pastete od. Terrine an Sauce Cumberland dazu Waldorfsalat | CHF 12.00 |
| Falafel an Joghurt-Minze Dip | CHF 9.00 |
| Gebackene Briespitzen auf saisonalem Blattsalat | CHF 9.00 |

Gerne servieren wir Ihnen unsere Salate mit diversen Salatsaucen, Croutons und Sprossen...

Hauptgänge:

| | |
|--|-----------|
| Paniertes Schnitzel vom Schwein und Zitronenschnitz | CHF 19.50 |
| Cordon Bleu vom Schwein und Zitronenschnitz | CHF 24.50 |
| Kalbsgeschnetztes Zürcher Art | CHF 32.50 |
| Kalbsschulterbraten mit Bratenjus | CHF 25.00 |
| Kalbsrahmschnitzel | CHF 34.00 |
| Rindsragout Burgunder Art | CHF 26.00 |
| Im Ofen gebratenes Roastbeef mit Sauce Bernaise | CHF 36.50 |
| Rindsfiletstreifen Stroganoff | CHF 38.00 |
| Rindsstreifen in gelbem Thaicurry | CHF 24.50 |
| Rosa gebratenes Lamm-Coquilles (Aus) mit Kräuterkruste und Jus | CHF 34.50 |
| Gebratene Pouletbrust und hausgemachte Kräuterbutter | CHF 21.50 |
| Eglifilet (D) mit schaumiger Mandelbutter | CHF 29.50 |
| Auf der Haut gebratener Lachs (N) mit Sauce Hollandaise | CHF 31.00 |
| Risotto GRITT | CHF 17.00 |
| (Pilze, Mascarpone, Baumnüsse und Junger Spinat) | |
| Kichererbseneintopf mit Süsskartoffeln und saisonalem Gemüse | CHF 19.50 |

Kindermenü:

| | |
|--|-----------|
| Chicken Nuggets | CHF 9.50 |
| Paniertes Schweinsschnitzel | CHF 10.50 |
| Pasta mit Tomatensauce und geriebenem Parmesan | CHF 8.00 |

Stärkebeilage:

Nudeln, Pommes frites, Pilawreis, Risotto, Kartoffelpüree, Kartoffelgratin, Bramata, Rösti, Kartoffelkroketten, Spätzli, Salzkartoffeln

Gemüse:

Broccoli mit Mandelbutter, Romanesco, Blumenkohl, glasierte Karotten, geschmorte Bohnen, Ofentomate,

Dessert:

| | |
|--|----------|
| Panna Cotta mit saisonaler Fruchtsauce | CHF 5.50 |
| Zweierlei Schokoladenmousse | CHF 6.50 |
| Gebrannte Creme | CHF 5.00 |
| Apfelkuchen mit Vanilleglace aus Bennwil | CHF 7.50 |
| Karamellköpfler garniert | CHF 4.50 |
| Tiramisu im Gläschen | CHF 6.50 |
| | |
| Kugel Glace / Sorbet diverse Sorten | CHF 3.00 |
| kleine hausgemachte Coupe (Coupe Maison / Coupe Dänemark) | CHF 6.50 |
| | |
| Mit Schlagrahm | CHF 1.00 |

Einzelpreise Apéro

Kalt

| | | |
|--|-----------|----------|
| Bruschetta mit Tomaten und Basilikumpesto | pro Stück | CHF 2.00 |
| Käsespiesschen mit GRITT Fruchtebrot | pro Stück | CHF 2.50 |
| Verschiedene Antipasti, Bio Oliven und Grissini | pro Stück | CHF 2.50 |
| Vitello tonnato | pro Stück | CHF 3.00 |
| Gefüllte Wraps mit geräuchertem schottischen Lachs | pro Stück | CHF 2.50 |
| Rosmarin-Focaccia mit Seranoschinken | pro Stück | CHF 2.50 |
| Mini Sandwiches gefüllt | pro Stück | CHF 2.50 |

Warm

| | | |
|--|-----------|----------|
| mini Wurstweggen | pro Stück | CHF 2.00 |
| mini Schinkengipfeli | pro Stück | CHF 2.00 |
| Mini Quiches | pro Stück | CHF 2.00 |
| Falafel mit Joghurt-Minze Dip | pro Stück | CHF 2.00 |
| Meatball Hackfleischkugeln mit Tomatensugo | pro Stück | CHF 2.50 |
| Mini Frühlingsrollen und Sweet Chili Sauce | pro Stück | CHF 2.00 |
| Humus auf knusprigem Pitabrot | pro Stück | CHF 2.00 |
| Tartar vom schottischen Lachs im Knuspertörtli | pro Stück | CHF 2.50 |

Im Gläschen

| | | |
|---|-----------|----------|
| Couscoussalat mit Granatapfel und Blattpetersilie | pro Stück | CHF 3.00 |
| Griechischer Salat mit Feta | pro Stück | CHF 3.00 |
| Gemüestabchen mit Dip-Saucen | pro Stück | CHF 2.50 |
| Crevettencocktail | pro Stück | CHF 3.50 |
| Poulet-Curry Salat mit Mango | pro Stück | CHF 3.50 |
| Konfiertes Gemüse | pro Stück | CHF 3.00 |
| Mariniertes Rindertartar | pro Stück | CHF 3.50 |

Im Gläschen

| | | |
|--|-----------|----------|
| Schokoladenmousse | pro Stück | CHF 2.50 |
| Gebrannte Crème | pro Stück | CHF 2.50 |
| Fruchtsalat | pro Stück | CHF 2.00 |
| Mascarponecrème auf saisonalem Kompott | pro Stück | CHF 2.50 |

Verschiedenes

| | | |
|-----------------------|-----------|-----------|
| Cake diverse Sorten | pro Stück | CHF 24.00 |
| Torten diverse Sorten | pro Stück | CHF 38.00 |
| Speckzopf | pro Stück | CHF 26.00 |
| Mediterraner Zopf | pro Stück | CHF 26.00 |

Getränke

| | | |
|--------------------------------------|-----------|-----------|
| Früchtepunch | pro Liter | CHF 10.00 |
| Glühwein | pro Liter | CHF 12.00 |
| Früchtebowle mit saisonalen Früchten | pro Liter | CHF 10.00 |

Zusammengestellte Apéros

Einfacher Apéro pro Person CHF 4.00
Pommes Chips, Salzstängeli, Nüssli, Flûtes

Klassischer Apéro pro Person CHF 12.00
Canapés (5 Stück) mit Ei, Thon, Salami, Spargel und Schinken
Saisonaler Fruchtsalat im Gläschen

Kleiner Apéro pro Person CHF 15.00
Mini Schinkengipfeli, Mini Wurstweggen,
Mini Quiches und Mozzarella-Tomatenspiessli mit Basilikumpesto

Schweizer Apéro pro Person CHF 25.50
Tête de Moine, GRITT Früchtebrot
Mostbröckli, Knobli-baguette,
Bündner Gerstensuppe, mini Wurstweggen,
mini Schinkengipfeli, Egliknusperli mit Tartarsauce,
gefüllte Röstikugeln

Internationales Apéro pro Person CHF 36.50
Kalt:
Vitello tonnato, verschiedene Antipasti, Bio Oliven und Grissini,
gefüllte Wraps mit geräuchertem schottischen Lachs,
Bruschetta mit Tomaten und Basilikumpesto ,
Rosmarin-Focaccia mit Seranoschinken

Im Gläschen:
Couscoussalat mit Granatapfel und Blattpetersilie,
Griechischer Salat mit Feta,
Thaicurry- Suppe mit Kokos und Ingwer

Warm:
Meatball Hackfleischkugeln mit Tomatensugo,
Falafel mit Joghurt-Minze Dip
Mini Frühlingsrollen und Sweet Chili Sauce

Dessert:
Schokoladenmousse, gebrannte Crème und Früchteplatte

Der Klassiker

pro Person CHF 24.50

Heisser Beinschinken od. Ofenfleischkäse mit Senf
Kartoffelsalat und zweierlei saisonale Salate

Brotauswahl im Körbchen und Butter

GRITT Leckereien Teller

pro Person CHF 36.50

(feine Käseauswahl, Aufschnitt und Trockenfleisch,
Pastete mit Sauce Cumberland, schottischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum
und dies herzhaft garniert)

warmer Brioche und Butter