

# WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

## • Mittagsteller für Gesellschaften •

Version 08.24

**Menu's ab 20 Personen** für Werktage von **Mittwoch bis Samstag**.

**Portionengrösse ist auf Senioren** angepasst mit **einfachem Gedeck**.

Zusätzlich zum Fleischmenu, ist eine vegetarische wie auch Fischknusperli erhältlich.

### Vorspeise

Kleiner Menusalat mit Schiffsdressing oder Tagessuppe ( Vorgängig definieren )

### Mittagsteller inklusive Vorspeise

- Luzerner Kugelipastetli in der Zunft-Blätterteigpastete 38.50  
Kalbsbrätkügelchen an weisser Champignonrahmsauce, Mischgemüse
- Zusätzlich mit Kalbfleischragout & Brantwein Sultaninen obenauf + 5
- Vegetarische Version mit Tofu, Pilzen und Gemüse
  
- Rindsschmorbraten • Kartoffelstock • Gemüse quer Beet 36
  
- Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce 40  
Nudeln und Gemüse
- Option mit Poulet oder  mit Schweinefleisch 32
  
- Gordon-bleu vom Schwein • Pommes frites • Gemüse 38
- Kleines Schweinssteak • Kräuterbutter • Mischgemüse • gebackene Kartoffeln 32
- Schweinsschnitzel Pilzrahmsauce • Röstikroketten • Tagesgemüse 32
- Pouletbrust • Pommerysensaft • Bratkartoffeln • Gemüse 32
- Pouletbrust • Currysauce • Gemüse • Reis 32

### Alternativen zum Fleischgericht inklusive Vorspeise

- Zander-Fischknusperli, Sauce Tartar mit Salzkartoffeln 35
- Das Vegetarische Tagesgericht ( Auswahl vor Ort.) 31
- Äpler-Makronen "Wilhelm Tell" 34  
Makaronen • Kartoffeln • Bergkäse • Rahm • Zwiebeln •  
Apfelmus+ CHF 3

### Mini Dessert's ( Auswahl im Vorfeld definieren )

8.50

- Mousse au chocolat mit Himbeermark
- Vanilleeis mit Schoggisauce und Rahm
- Süssmostcreme mit Knusperstreussel und Rahm
- Saisonales Tagesdessert

# WILHELM TELL

RESTAURANT • BAR • SCHIFF

## GETRÄNKEPAUSCHALE

**APÉRO / WASSER & KAFFEE** CHF 18.50

1 Glas Weisswein, la Côte oder 3 dl Bier, Apfelsaft oder Orangensaft plus Mineralwasser & Nussmischung

+ Mineralwasser zum Essen

+ 1 Kaffee / Espresso / Tee

## PASSEND DAZU

**Apero Plättli** ° Rauchwurst, Sbrinz, Oliven, Grisini 2-3 Personen | 15.80

**Tatar-Amouse Bouche** ( Rind wie auch Vegetarisch ) | 3.90

**Bruschetta** ° Tomaten° Olivenöl ° Zwiebeln ° Basilikum | 3.20

**Pommes Chips** ° Nüssli ° Salzstängeli ° pro Pers. | 2.50

**WASSER & KAFFEE** CHF 10.50

Mineralwasser & 1 Kaffee / Tee zum Mittagessen

Bei mehr als 2 Stunden inkl. Aperozeit CHF 12.50

**BUISNESS-LUNCH**

Upgrade zu Business-Lunch bei einfachen Mittagsternern CHF 3.50

Butter & Brot

Stoffserviette, Tischtuch ( Naperon ),

einfache, saisonale Blumen-/ Pflanzendekoration

Schön und schlecht Wettervariante.

Preise sind in CHF inklusive 8.1% Mwst.