



Restaurant

Trämli Bar

6376 Emmetten

[www.engel-emmetten.ch](http://www.engel-emmetten.ch)  
[info@engel-emmetten.ch](mailto:info@engel-emmetten.ch)

Telefon 041 620 13 54

Telefax 041 620 60 37

Jacqueline Würsch



M E N U V O R S C H L Ä G E

### Menu 1 Fr. 56.00

Spargelcremesuppe

\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*

Geschnetzeltes Kalbfleisch  
Zürcherart mit Rösti oder Reis

\*\*\*

Coupe Baileys

\*\*\*\*

### Menu 3 Fr. 56.00

Kraftbrühe Royal

\*\*\*

Grüner Salat

\*\*\*

Kalbsschnitzel  
Champignonrahmsauce  
Butternüdeli

Gemüse garnitur

\*\*\*

Gebrannte Creme

\*\*\*\*

### Menu 5 Fr. 58.00

Minestrone

\*\*\*

Kalbssteak  
Nach Tessiner Art

Kartoffelkrapfen

Gemüse garnitur

\*\*\*

Orangenscheiben mit  
Zitronensorbet und Grand Manier

\*\*\*\*

### Menu 2 Fr. 56.00

Oxtailsuppe

\*\*\*

Nüsslisalat mit Ei

\*\*\*

Rindsfiletgulasch „Stroganoff“  
Reis

\*\*\*

Creme Caramel

\*\*\*\*

### Menu 4 Fr. 58.00

Kraftbrühe mit Mark

\*\*\*

Kalbssteak  
Morchelrahmsauce

Butternüdeli

Gemüse garnitur

\*\*\*

Himbeer Calypso

\*\*\*\*

### Menu 6 Fr. 56.00

Zucchinicremesuppe

\*\*\*

Saison Salat mit Schafskäse

\*\*\*

Kalbsschnitzel „Saltimbocca“

Risotto mit Pilzen

Marsalasauc

\*\*\*

Birne „Belle Hélène“

\*\*\*\*

## Menu 7 Fr. 62.00

Kraftbrühe „Monte Carlo“

\*\*\*

Kalbsfiletmedaillon und  
Gebratene Riesencrevetten  
An einer Zitronenrahmsauce  
Gemüsereis

\*\*\*

Sorbet Wodka

\*\*\*\*

## Menu 8 Fr. 60.00

Kraftbrühe mit Mark

\*\*\*

Rindsfilet „Pfeffermühle“  
Kartoffelkroquetten  
Gemüse garnitur

\*\*\*

Sorbet Zwetschgen

\*\*\*\*

## Menu 9 Fr. 60.00

Knackiger Eisbergsalat  
Mit Crevetten und Cocktailsauce

\*\*\*

Kraftbrühe „Célèstine“

\*\*\*

Rindsfiletmedaillon  
An einer Pommery-Senfsauce  
Nudeln mit Gemüsejulienne

\*\*\*

Himbeer „Calypso“

\*\*\*\*

## Menu 10 Fr. 52.00

Broccolirahmsuppe

\*\*\*

Entrecôte double Pfefferkruste  
Sauce Bernaise od. Cognacsauce  
Gratinkartoffeln

\*\*\*

Schokoladenmousse

\*\*\*\*

## Menu 11 Fr. 49.00

Spargelcremesuppe

\*\*\*

Schweinsfilet  
An einer Calvadosrahmsauce  
Kartoffelkrapfen  
Gemüse garnitur

\*\*\*

Überraschungsdessert

\*\*\*\*

## Menu 12 Fr. 51.00

Kraftbrühe mit Gerstenknödel

\*\*\*

Schweinsfilet im Blätterteig  
gebacken  
Berny Kartoffeln  
Gemüse garnitur

\*\*\*

Tirami su mit Amaretto

\*\*\*\*

Menu 13 Fr. 39.00

Kraftbrühe mit Eierstich

\*\*\*

Rindsschmorbraten  
Nach Grossmutterart  
Kartoffelstock  
Gemüse garnitur

\*\*\*

Coupe Melba

\*\*\*\*

Menu 14 Fr. 36.00

Griesssuppe

\*\*\*

Schweinscarréebraten  
An einer Senfrahmsauce  
Gratinkartoffeln  
Gemüse garnitur

\*\*\*

Coupe Jacques

\*\*\*\*

Ab 10 Personen

Menu 15 Fr. 78.00

Rauchlachs mit Meerrettichschaum  
Toast und Butter

\*\*\*

Kraftbrühe „Monte Carlo“

\*\*\*

Kalbsfilet  
An einer Morchelrahmsauce  
Butternudeln  
Gemüse garnitur

\*\*\*

Rindsfilet  
An einer körnigen Pfeffersauce  
Kartoffelkroquetten  
Gemüse garnitur

\*\*\*

Überraschungsdessert

\*\*\*\*\*

Menu 16 Fr. 78.00

Lachsrollchen gefüllt  
An einer Dillsauce

\*\*\*

Kraftbrühe „Royal“

\*\*\*

Pastetchen mit feinem Ragout  
Von Geflügel, Pilzen, Kalbfleisch

\*\*\*

Rindsfilet  
„Wellington“  
Bernykartoffeln  
Gemüse garnitur

\*\*\*

Frische Ananas mit Vanilleeis

\*\*\*\*\*

## Kalte Vorspeisen

Nüsslisalat mit Entenbruststreifen Marinierten Pilzen und Brotcroûtons	Fr.	12.00
Tomatensalat mit Mozzarella Balsamicodressing	Fr.	9.50
Melone mit Rohschinken	Fr.	14.50
Avocado mit Crevetten An einer Cocktailsauce	Fr.	15.00
Gerauchter Lachs Mit Meerrettichschaum Toast und Butter	Fr.	15.00
Carpaccio vom Rind Mit Olivenöl und Parmesanflocken	Fr.	15.00

## Warme Vorspeisen

Burgunderschnecken 6 Stk. Mit einer Kräutersauce überbacken	Fr.	12.00
Pastetchen mit Milken, Kalbfleisch Und Pilzen	Fr.	14.00
Seezungenröllchen an einer Safransauce Gemüsereis oder Salzkartoffeln	Fr.	18.00
Entenbrüstchen mit Gemüse Feinschmeckerart	Fr.	16.00

Alle Preise inklusive 7.7%

Mehrwertsteuer

Das wahre Brutzelvergnügen

## Feuerspiess

Fr. 45.00



Dreierlei Spiesse  
Vom Rind, Kalb und Riesencrevetten  
Dazu servieren wir knackige Salate,  
diverse Saucen und  
Pommes frites

## Fondue Bourguignonne

Fr. 45.00

200g zartes Rindfleisch in Würfel geschnitten  
Dazu gibt's gluschtige Saucen und Verschiedene  
delikate Beilagen  
Pommes frites



## Fondue Chinoise

Fr. 45.00

200g zartes Rindfleisch  
Dazu gibt's gluschtige Saucen und  
Verschiedene delikate Beilagen  
Pommes frites