



Restaurant

Trämli Bar

6376 Emmetten

www.engel-emmetten.ch
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