

SOMMER IM**Allegro**
Hotel

DIESE MENÜVORSCHLÄGE SIND FREI KOMBINIERBAR UND GELTEN LEDIGLICH ALS EMPFEHLUNGEN DES KÜCHENCHEFS. GERNE NEHMEN WIR UNS PERSÖNLICH, PER TELEFON ODER PER E-MAIL FÜR SIE ZEIT, STELLEN MIT IHNEN DAS GEWÜNSCHTE MENÜ ZUSAMMEN UND FINDEN DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG.

MENÜ VORSCHLAG

⟨ 1 ⟩

GAZPACHO MIT MOZZARELLAPERLEN
10.00 CHFRAUHLACHSTATAR MIT CREME FRAICHE, AVOCADO,
CROSTINI UND KRÄUTERSALAT
15.00 CHFENGLISCHER ROASTBEEF MIT OFENGEMÜSE,
BRATKARTOFFELN UND SAUCE HOLLANDAISE
45.00 CHFGEBRATENE WASSERMELONE MIT DOPPELRAHMGLACE
12.00 CHF**82.00 CHF****MENÜ VORSCHLAG**

⟨ 2 ⟩

MELONEN-KAROTTENSUPPE
10.00 CHFIN SESAM MARINIERTER THUNFISCH
AN MANGO-KEFENSALAT MIT BAMNUSSDRESSING
22.00 CHFIM SPECKMANTEL GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST
MIT GRÜNEM GEMÜSE SERVIERT AN PARMESANGNOCCHI UND
THYMIANJUS
43.00 CHFFRISCHER FRUCHTSALAT MIT SORBET
12.00 CHF**87.00 CHF**

MENÜ VORSCHLAG

(3)

GURKENKALTSCHALE MIT GRÜNEM CURRY UND KORIANDER
12.00 CHF

RINDFLEISCHCARPACCIO MIT OLIVENÖL, PARMESAN, RUCOLA
UND BAMNÜSSEN
18.00 CHF

GEBRATENES ZANDERFILET MIT ZITRONENTAGLIATELLE,
POPCORN, BUERRE BLANC UND KONFIERTEN TOMATEN
38.00 CHF

STRACCIATELLACREME MIT BEEREN GARNIERT
12.00 CHF

80.00 CHF

MENÜ VORSCHLAG

(4)



VEGAN

BUNTER BLATTSALAT
MIT MARINIERTEN RANDEN SERVIERT
MIT PINIENKERNEN UND EINER CRANBERRY-VINAIGRETTE
14.00 CHF

KARTOFFEL-WASABI-SUPPE
12.00 CHF

TOMATEN-QUINOA SERVIERT
MIT GEBRATENEM TOFU AN EINER ORANGEN-EMULSION UND
PILZRAGOUT
29.00 CHF

BANANEN-HIMBEERSCHNITTE
SERVIERT MIT KOKOSNUSSGLACE
14.00 CHF

69.00 CHF

APEROVORSCHLÄGE:

KNABBERMISCHUNG ALLEGRO
CHIPS, NÜSSLI UND ÄHNLICHES

P.P. 3.50 CHF

APEROHÄPPLI

GEMÜSE-DIPS

STK 5.00 CHF

OFETÜRLI

STK 5.00 CHF

SCHINKENGIPFELI

STK 5.00 CHF

KÄSE-JALAPENOBALLS

STK 5.00 CHF

CHÄSKÜECHLI

STK 5.00 CHF

LACHS-CANAPES

STK 6.00 CHF

BÜNDNERFLEISCH-CANAPES

STK 6.00 CHF

TOMATEN-MOZZARELLA-SPIESSLI

STK 5.00 CHF

OLIVENTAPENADE-CANAPES

STK 4.00 CHF

GUACAMOLE MIT TORTILLACHIPS

STK 5.00 CHF



APERORICHE
(AB 15 PAX)

P.P. 75.00 CHF

VARIANTE 1:

CAESAR-SALADE / KARTOFFELCREMESUPPE / RINDSTARTAR / FORELLENFILET AUF
SAFRANRISOTTO / SPINAT-RICOTTA-RAVIOLI MIT PARMESAN EMULSION / THAI-CURRY MIT
POULET / SCHOGGI-MOUSSE

VARIANTE 2:

BLATTSALAT MIT KAMELISIERTEN BAUMNÜSSEN / VITELLO TONNATO /
PILZCREMESUPPE / ENTRECOTESTREIFEN MIT KARTOFFELPÜREE-ESPUMA /
ZANDERFILETS AUF KRÄUTERRISOTTO / SPINAT RICOTTA RAVIOLI AN EINER
PARMESANEMULSION / TIRAMISU

VARIANTE 3:

MARINIERTE OLIVEN MIT PARMESANHOBEL / MELONE MIT ROHSCHINKEN / GAZPACHO /
CREVETTEN MIT TOMATENEMULSION / ASIA GEMÜSE MIT TERYAKISAUCE UND
MARINIRTER ENTENBRUST / HIMBEER-PANNA-COTTA

EVENTMENÜS:

PREIS PRO PERSON

FRÜHSTÜCK

25.50 CHF

HABEN SIE BESUCH UND MÖCHTEN SIE EIN FRÜHSTÜCKSERLEBNIS EINER ANDEREN ART IHREN GÄSTEN BIETEN ODER MÖCHTEN SIE SICH SELBST MAL AM MORGEN OHNE ARBEIT VERWÖHNEN. DANN SIE SIE AN UNSEREM REICHHALTIGEN FRÜHSTÜCKSBUFFET GENAU RICHTIG. LOKALE KÄSESPEZIALITÄTEN VON DER EINSIEDLER MILCHMANUFAKTUR, TRACHSLAUER EIER, APFELMOST VOM LÜTZELHOF, EINSIEDLER MÜSLI UND WEITERE LECKEREIEN LASSEN SIE GUT GEKRÄFTIGT IN DEN TAG STARTEN.

BRUNCH

37.50 CHF

(NUR AM SONNTAGMITTAG 10:30 – 14:00)

SCHLEMMERN SIE MIT UNS GEMÜTLICH IN DEN SONNTAG HINEIN UND GENIESSEN SIE LOKALE KALTE KÖSTLICHKEITEN, WIE KÄSE AUS DER EINSIEDLER MILCHMANUFAKTUR, HAUSGEMACHTES BIRCHERMÜESLI, BROT VON DER BÄCKEREI SCHEFER UND APFELMOST VOM LÜTZELHOF. UNSER BRUNCH IST EINE VOLLWERTIGE KOMBINATION VON FRÜHSTÜCK UND MITTAGESSEN. SOMIT FINDEN SIE AUF UNSEREM BUFFET AUCH WARME SPEISEN, WIE SUPPEN, BRATEN ODER ÄHNLICHES, STÄRKEBEILAGEN, VEGETARISCHE HAUPTSPESISEN, RÜHREI, WEITERE EIERSPESISEN, SPECK UND WÜRSTLI. NATÜRLICH GIBT ES DANN NOCH DAS EINE ODER ANDERE SÜSSE TÜPFLI AUF DEM I. UNSER KLEINES DESSERTBUFFET LÄSST SIE DEN MITTAG AUSKLINGEN. KAFFEE, SÄFTE, MINERAL, VITALISIERTES HAHNEWASSER UND 1 GLAS PROSECCO IST IM ANGEBOT INKLUDIERT.

BBQ À DISCRETION

49.50 CHF

(AB MAI BIS SEPTEMBER JEDEN MITTWOCH 18:00-20:30, AUCH AN ANDEREN TAGEN BESTELLBAR)

VOM REICHHALTIGEN SALATBUFFET, FLEISCHSPEZIALITÄTEN VON DER METZGEREI KELLER IN GROSS ÜBER VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN VOM GRILL. BEI UNSEREM GRILLPLAUSCH AUF UNSERER PROFIGRILLANLAGE FINDET JEDER, VON GROSS BIS KLEIN ETWAS FEINES. ABGERUNDET WIRD DIESES ERLEBNIS MIT EINEM DESSERTBUFFET MIT SÜSSEN VERFÜHRUNGEN.

BBQ DELUXE À DISCRETION

85.00 CHF

(AB MAI BIS SEPTEMBER)

DIES IST DIE LUXUSVARIANTE DES BARBECUES. NEBEN DEN KLASSISCHEN BBQ-KOMPONENTEN, FINDEN SIE HIER ZUM BEISPIEL AUCH FISCH, CREVETTES, RINDSENTRECOTE ODER -HUFT UND ÄHNLICHES.

Annuntiata-Stiftung Einsiedeln

SOMMER IM**VORSPEISEN:**

BUNT GEMISCHTER BLATTSALAT MIT KARMELISIERTEN BAUMNÜSSEN, CROUTONS UND HAUSSAUCE	12.50 CHF
GEMISCHTER SALAT MIT KERNEN, CROUTONS UND HAUSSAUCE	12.50 CHF
MEDITERRANER ARTISCHOCKENSALAT  GETROCKNETEN TOMATEN, OLIVEN UND EINER ORANGENVINAIGRETTE	13.00 CHF
RANDENCARPACCIO MIT EINEM SALATBOUQUET, PINIENKERNEN UND ERBSENSCHAUM	13.00 CHF
GRÜNER-SPARGEL-SALAT MIT CHERRY-TOMATEN UND LACHSSTREIFEN	14.00 CHF
RINDSTARTAR 70G MIT CALVADOS VERFEINERT, LEICHT PIKANT, SERVIERT MIT KNOBLAUCHRÖSTBROT	17.00 CHF

SUPPEN:

MORCHEL-CREME-SUPPE SERVIERT MIT CROUTONS UND KRÄUTERN	13.00 CHF
GURKENKALTSCHALE  MIT DILL	10.00 CHF
CHAMPIGNON-CREME-SUPPE SERVIERT MIT RAHMHAUBE UND SPROSSEN	11.00 CHF
MELONENKALTSCHALE  MIT FRÜHLINGSZWIEBELN UND ZITRONEN-THYMIAN	10.00 CHF
BÄRLAUCH-CREME-SUPPE SERVIERT MIT MILCHSCHAUMLAUBE UND CROUTONS	12.00 CHF

SOMMER IM**HAUPTSPEISEN:**

RINDSSCHMORBRATEN AN JUS SERVIERT MIT KARTOFFEL-SELLERIEPÜREE UND GEMÜSEBOUQUET	42.00 CHF
RINDSENTRECOTE AM STÜCK GEBRATEN AN EINER PFEFFERRAHMSAUCE SERVIERT MIT KARTOFFELGRATIN UND GEMÜSEBOUQUET	56.00 CHF
KALBSRÜCKEN SERVIERT MIT SAISONALEN GNOCCHI, HAUSGEMACHER KRÄUTERBUTTER UND EINEM GEMÜSEBOUQUET	54.00 CHF
ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES AN EINER CHAMPIGNONRAHMSAUCE SERVIERT MIT RÖSTIKROKETTEN UND EINEM GEMÜSEBOUQUET	41.00 CHF
SCHWEINSFILET IM SPECKMANTEL AM STÜCK GEBRATEN, AN EINER CALVADOSSAUCE SERVIERT MIT NUDELNEST UND GEMÜSE	42.00 CHF
CORDON BLEU VOM SCHWEIN MIT EINSIEDLER KÄSE BEGLEITET VON POMMES FRITES UND GEMÜSEGARNITUR	38.00 CHF
HACKBRATEN AN JUS, SERVIERT MIT KARTOFFELPÜREE UND BROKKOLIGARNITUR	29.00 CHF
MAISPOULARDENBRUST BESTREUT MIT KRÄUTERCRUMBLE, SERVIERT MIT JUS, SAISONALEM RISOTTO UND GLASIERTEN KAROTTEN	38.00 CHF
FORELLENFILETS GEBRATEN, AN EINER WEISSWEIN-KRÄUTERSAUCE SERVIERT MIT SAFRANRISOTTO UND GEMÜSE	42.00 CHF
ZANDERFILETS GEBRATEN, MIT ZITRONEN-KRÄUTER CRUMBLE SERVIERT KARTOFFELN UND SAISONALEM GEMÜSE	41.50 CHF
LACHS AN EINER ZITRONENSAUCE SERVIERT MIT APFEL-SELLERIE-PÜREE UND ERBSEN	39.00 CHF

SOMMER IM**VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN:**

AUBERGINENPICCATA SERVIERT MIT NUDELN AN TOMATENSAUCE MIT FRISCHEN KRÄUTERN UND PARMESAN	24.00 CHF
EINSIEDLER WYSSE PANIERT SERVIERT MIT POMMES FRITES UND GEMÜSE	25.00 CHF
QUORNGESCHNETZELTES MIT CHAMPIGNONRAHMSAUCE SERVIERT MIT RÖSTIKROKETTEN UND GEMÜSE	26.00 CHF
SAFRANRISOTTO SERVIERT MIT OFENTOMATEN, GLASIERTEM ZWIEBELLAUCH UND PARMESAN	22.00 CHF
GEMÜSELASAGNE SERVIERT MIT FRISCHEN KRÄUTERN UND PARMESAN	23.00 CHF
SAMOSAS MIT KRÄUTERDIP SERVIERT AUF EINEM CURRY-GEMÜSE-REIS	24.00 CHF

VEGANE HAUPTSPEISEN:

FALAFEL AN EINER KNOBLAUCH-TOMATENTAPENADE SERVIERT MIT RISOTTO UND BROKKOLI	25.00 CHF
GEMÜSELASAGNE SERVIERT MIT FRISCHEN KRÄUTERN UND PARMESAN	22.00 CHF
SPINATSTRUDEL MIT TOFU FÜLLUNG SERVIERT MIT BRATKARTOFFELN UND MARKTGEMÜSE	26.00 CHF
WELLIGTON SOJAHACK IM BLÄTTERTEIG SERVIERT MIT PILZRAGOUT, KRÄUTER-KARTOFFELSTAMPF UND GLASIERTE KARTOFFELN	28.00 CHF

DESSERTS:

TIRAMISU	9.00 CHF
HIMBEER-PANNA-COTTA	10.00 CHF
APFELSTRUDEL MIT VANILLEGLACE	12.00 CHF
CREME BRULEE	11.00 CHF
SCHOKOLADENKÜCHLEIN MIT RAHM UND FRÜCHTEN GARNIERT	12.00 CHF
SCHOKOLADENVARIATION DREIMAL SCHOGGI, DREIMAL ANDERS	16.00 CHF
DESSERTVARIATION SURPRISE	15.00 CHF
DUNKLES SCHOGGIMOUSSE	12.00 CHF
WEISSES SCHOGGIMOUSSE	12.00 CHF
ETON MESS SCHICHTDESSERT AUS MERENGUES, ERDBEEREN UND RAHM	10.00 CHF
HIMBEERCHEESECAKE	13.00 CHF

DEKLARATION.*RIND / KALB / SCHWEIN (CH)**POULET (FR)**FISCH (CH/NO)**CREVETTES (VN)*