

Menuvorschläge für Ihr Hochzeitsfest



Mühlethal AG

Gasthof Linde, 4812 Mühlethal
Seit 1949 in Familienbesitz

Bernadette Kuhn Orlando
Matteo Orlando

Telefon 062 751'10'37
Telefax 062 752'23'46

Unsere Menus

Menu 14

Bouillon mit Flädli
Grüner Salat
Schweinsfilet Kräuterrahmsauce
Kalbsfilet Morchelsauce
Gemüse, Nudeln
Rindsfilet Sauce Béarnaise
Gemüse, Croquettes
Fr. 64.00

Menu 15 (ab 10 Personen)

Bouillon mit Flädli
Grüner Salat
CH-Pouletbrust mit
Steinpilzen gefüllt,
Kräuterrahmsauce, Gemüse,
Reis
Schweinscarrébraten
Calvadossauce
Gemüse, Croquettes
Fr. 49.00

Menu 16

Bouillon mit Flädli
Grüner Salat
Aargauerbraten, Portweinjus
Gemüse, Spätzli
Roastbeef, Sauce Béarnaise
Gemüse, Pommes Frites
Fr. 53.00

Menu 17

Bouillon mit Flädli
Grüner Salat
Involtini (gefüllte Kalbsröllchen mit
Mozzarella und Salbei)
Safranrisotto
Rindsfilet Echalottenjus
Gemüse, Croquettes
Fr. 60.00

Menu 18

Bouillon mit Flädli
Grüner Salat
Schweinsfilet Morchelsauce
Gemüse, Rösti-Sticks
Kalbscarrébraten
Orangensauce
Gemüse, Nudeln
Fr. 61.00

Menu 19

Bouillon mit Flädli
Grüner Salat
Forellenfilets Champagner-
sauce, Gemüsereis
Kalbssteak Morchelsauce
Gemüse, Nudeln
Fr. 61.00

Menu 20

Lachstartar mit Toast und
Butter
Saisocrèmesuppe
Gemischter Salat
Schweinsfilet mit
Calvadosauce
Gemüse, Nudeln
Fr. 60.00

Menu 22

Rohschinken mit Melone
Bouillon mit Flädli
Gemischter Salat
CH-Pouletbrust gefüllt mit
Cantadou, im Speckmantel,
Kräuterjus, Gemüse, Reis
Fr. 51.00

Menu 21

Antipastiteller
Gemischter Salat
Tortelloni alla Panna
"Involtini" (gerollte Kalbsschnitzel
gefüllt mit Mozzarella),
Tomatensauce, Risotto
Fr. 58.00

Preiszuschlag

für Crèmesuppe statt Bouillon
Fr. 3.00
für gemischten statt grünem
Salat Fr. 2.00

Desserts

Hochzeitstorte (Hausgemachte Vacherin) pro Person	Fr. 8.50
Dessertbuffet pro Person	Fr.15.00

Verlängerung pro Stunde Fr. 100.-- (angebrochene Stunden werden berechnet)