

Menüvorschläge



Gasthaus
T e l l s
Hohle
Gasse
I m m e n s e e

Liebe Gäste

Wir freuen uns sehr, dass Sie sich entschieden haben, einen Blick in unsere Menüvorschläge zu werfen. In unserem reichen Angebot finden Sie sicher das perfekte Menu für Ihren Anlass, sei es ein Familienfest, ein Firmenessen, ein Ausflug oder einfach ein Mittagshalt im Gasthaus Tells Hohle Gasse.

Im Gasthaus Tells Hohle Gasse stehen Ihnen folgende Räumlichkeiten für Ihren Anlass zur Verfügung:

Das gemütliche Restaurant mit Wintergarten mit 50 Sitzplätzen,
der grosse, unterteilbare Saal für Gesellschaften bis 90 Personen
und der schöne Garten mit altem Baumbestand mit ca. 60 Sitzplätzen

Neben dem Haus sind reichlich Parkplätze vorhanden, auch für Reisecars.

Wir setzen alles daran, Sie mit unseren Köstlichkeiten aus Küche und Keller zu verwöhnen und Sie zu Ihrer vollsten Zufriedenheit zu bedienen!
Wir übernehmen gerne für Sie die passende Dekoration. Wir sorgen auch auf Wunsch für musikalische Unterhaltung. Beides verrechnen wir selbstverständlich zum Selbstkostenpreis.

./.

Menüvorschläge



Gasthaus
Tells
Hohle
Gasse
Immensee

Wir bitten Sie, uns die genaue Personenanzahl zwei Tage vor Ihrem Anlass mitzuteilen. Dies gilt als Verrechnungs-Grundlage. (Ausgenommen davon sind Traueranlässe)

Die Menus sind für Anlässe ab 10 Personen zusammengestellt. Unsere Menüvorschläge finden Sie auf den folgenden Seiten. Selbstverständlich freuen wir uns, wenn wir zusammen mit Ihnen ein Wunschmenu nach Ihren Vorstellungen und Budget zusammenstellen können.

Für Anlässe mit Verlängerung verrechnen wir pro angebrochene Stunde einen Pauschalbetrag (inkl. Gebühren und Personal) von Fr. 100.--/Stunde.

Wir würden uns sehr freuen, Sie bei uns im Gasthaus Tells Hohle Gasse verwöhnen zu dürfen und Ihnen und Ihren Gästen ein unvergessliches Erlebnis zu ermöglichen. Für Fragen, Anregungen oder Wünsche stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Walter Bürgi, Benno Huwyler und das Gasthaus Tells Hohle Gasse Team

Gasthaus Tells Hohle Gasse
Artherstrasse 38
6405 Immensee bei Küssnacht/SZ

Telefon 041 850 14 29 - info@tellshohlegasse.ch

Öffnungszeiten

Do - Sa: 10.30 - 24.00

So: 10.30 - 22.00

Mo: 10.30 - 24.00

Di : 10.30 - 14.00

Mittwoch Ruhetag

Suppen

Bouillon mit Flädli

6.50

Bouillon mit Gemüsestreifen und Sherry

7.00

Tomatencrèmesuppe mit Ingwerrahm

7.50

Zuccinigrèmesuppe mit Safranfäden

7.50

Spinatcrèmesuppe mit Rauchforellentatar

9.50

Curryschaumsuppe mit Zitronengras

7.50

Schwarzwurzelcrèmesuppe mit Trüffelöl

9.50

Kalte Vorspeisen

Grüner Blattsalat

7.00

Gemischter Salat

9.00

Salat Hohle Gasse

Bunt gemischter Salat an Honigdressing mit Urner Trockenfleisch

10.00

Saisonaler Blattsalat mit sautierten Kalbsleberstreifen

12.00

Panzanella mit gebratenem Zander (Grossmutter's Brotsalat)

15.00

Kleines Rindstatar mit Meerrettich-Sauerrahm, Ei und Croûtons

serviert mit Brioche-Toast und Butter

15.00

Tafelspitzterrine in Portweingelee auf Kartoffelcrème

14.00

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichmousse

Brioche-Toast und Butter

14.00

Auberginenroulade mit Lachsmousse

serviert mit Salatbouquet an Honigdressing

13.00

Gebratenes Saiblingfilet auf Gemüsespaghetti

15.00

Warme Vorspeisen

Kalbsmilkenpastetli
12.00

Gebratene Entenleber
mit Brioche-Toast und Apfelkompott
15.00

Gebratene Jakobsmuscheln
auf Safran-Kartofelragout
16.00

Tagliatelle Salmone
12.00

Gebratenes Zanderfilet
mit Kräuterkruste auf Safranfenchel
14.00

Hochzeit von Meer und See auf Tomatenragout
17.00

Kombinieren.....

Champagnerrisotto
Trüffelrisotto
Safranrisotto
Randenrisotto
Tomatenrisotto



Wachtelbrüstli an Honig-Thymiansauce_13.00
gebratenem Zander _15.00
Flusskrebs_17.00
Spargelspitzen_12.00
Kalbsfilettranchen_17.00

Hauptgänge

Vom Schwein

Schweinskronenbraten mit Jus
Gemüsebouquet und Kartoffelgratin
29.00

Schweinsfilet am Stück gebraten an Calvados-Rahmsauce
Gemüsebouquet und Röstikroketten
35.00

Schweinscordonbleu
mit Gemüsebouquet und Pommes frites
29.00

Vom Kalb

Cordonbleu-Roulade mit Schinken und Käse gefüllt
serviert mit Weissweinsrisotto und Gemüsebouquet
35.00

Kalbskronenbraten an Malzbiersauce
mit Speckrosenkohl und Baumnussnudeln
44.00

Osso Bucco am Stück geschmort
mit Wurzelgemüse und Risotto
36.00

Geschmortes Kalbskopfbäggli
mit Speckbohnen und Sellerie-Kartoffelstock
36.00

Kalbsschulterbraten an Portweinsauce
mit Tagliatelle und Gemüsebouquet
32.00

Hausgemachter Kalbfleisch-Hackbraten
mit Kartoffelstock und Gemüsebouquet
28.00

Hauptgänge

Vom Rind

Roastbeef englisch gebraten
an Sauce Béarnaise
mit Röstikroketten und Gemüsebouquet
44.00

Rindsfilet am Stück gebraten
auf Portweinjus
mit getrüffeltem Kartoffelstock und Gemüsebouquet
46.00

Rindsfiletwürfel
an Pommerysenf-Sauce
mit Butternudeln und Gemüsebouquet
42.00

Suurä Mockä
(Hausgebeizter, gespickter Rindsbraten)
mit Gemüsebouquet und Kartoffelstock
30.00

Vom Lamm

Im Rotwein pochiertes
Lammhüftli an Rotweinsauce
mit sautierten Kefen und Rosinenpolenta
32.00

Geräucherte und geschmorte
Lammhaxe
mit Speckbohnen und Sellerie-Kartoffelstock
38.00

Rosa gebratenes
Lammentrecôte mit Baumnußkruste
zweifarbigen Kartoffelstock und Portweinzwiebeln
38.00

Hauptgänge

Vom Poulet

Maispouardenbrust
mit Kräuterkruste
auf Honig-Thymiansauce mit Safranrisotto
31.00

Pouletbrust im Blätterteig gebacken
auf Rotweinsauce
serviert mit Paprikareis
28.00

Vom Fisch

Gebratenes Zanderfilet auf Safranfenchel
mit Pinien-Kräuterkruste
serviert mit Petersilienrisotto
36.00

Gerbratenes Saiblingfilet
auf Gemüsespaghetti
mit Dillrahm-Tagliatelle
36.00

Pochiertes Forellenfilet
an Kräutersauce
auf Lauchgemüse mit Zitronenreis
32.00

Seeteufeltranche
auf leichter Orangensauce
serviert mit schwarzem Reis
36.00

Cous cous di Mare
frische Meeresfrüchten und Fische
serviert mit Zitronen-Cous cous
42.00

Desserts

Gefüllte Crêpe
mit Vanilleglace und Schokoladensauce
9.00

Erdbeercrème im Schokoladenkörbchen
9.00

Quarkmousse auf Früchtespiegel
9.00

Aprikosen- oder Zwetschgentarte
mit Vanilleglace und Rahm
8.00

Quarkrahmstrudel mit Vanillesauce
8.00

Hausgemachter Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
mit Vanilleglace oder Pfefferminzsorbet
11.00

Früchteparfait nach Saison
9.00

Schlüsselblumen-Panna Cotta
9.00

Aprikosenknödel mit süssen Brösmeli und Vanilleglace
9.00

Gebrannte Crème mit Vanilleglace und Rahm
9.00

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm
8.00

Tiramisu
8.00

Caramelköppli mit Rahm
7.00

Dessertbuffet auf Anfrage
15.00 - 25.00

Menu "Wilhelm Tell"

Saiblingcarpaccio an Honigdressing

*

Klare Tomatenessenz
mit Kräuterflädli

*

Deux Filets
Schweinsfilet
an Morchelrahmsauce
mit Butternüdeli und Gemüsebouquet

*

Zitronensorbet mit Prosecco

*

Rindsfilet an Sauce Béarnaise
Röstikroketten und Gemüsebouquet

*

Früchtetürmchen mit Joghurt-Pfefferminzsauce
und hausgemachtem Sorbet

76.00

Menu "Hermann Gessler"

Vitello Tonnato

*

Consommé
mit Parmesanperlen

*

Gebratenes Saiblingfilet
auf Gemüsespaghetti

*

Estragonsorbet

*

Butterzartes Lammhüftli aus dem Rotwein
mit Speckbohnen und Weissweinsrisotto

*

Gefüllte Crêpes
mit Vanilleglace und Schokoladensauce

76.00

Menu "Hedwig Tell"

Geräuchertes Forellenfilet
mit Meerrettichschaum
Brioche-Toast und Butter

*

Curry-Zitronengras Schaumsuppe

*

Wachtelbrüstli auf Champagnerrisotto

*

Safransorbet

*

Rosé gebratenes Rindsfilet
auf Portweinjus
mit getrüffeltem Kartoffelstock
geschmorten Rüeblü und Mandel-Broccoli

*

Quarkmousse auf Früchtespiegel

87.00

Menu "Getrud Stauffacher"

Zucchinicrèmesuppe
mit Safranfäden

*

Salat Hohle Gasse

Bunt gemischter Salat an Honigdressing mit Urner Trockenfleisch

*

Suurä Mockä
(hausgebeizter, gespickter Rindsbraten)
mit Kartoffelstock und Gemüse

*

Früchtetarte mit Vanilleglace und Rahm

50.00

Menu "Arnold von Melchtal"

Tomatencrèmesuppe
mit Ingwerrahm

*

Grüner Blattsalat

*

Hausgemachter Kalbshackbraten
Kartoffelstock und Gemüsebouquet

*

Gebrannte Crème
mit Vanilleglace und Rahm

45.00

Menu "Walterli Tell"

Frische Steinpilzcrèmesuppe

*

Grüner Blattsalat

*

Schweinshalsbraten
Kartoffelstock und Gemüsebouquet

*

Öpfelchüechli mit Vanillesauce

43.00

Menu "Ulrich von Rudenz"

Salat Hohle Gasse

Bunt gemischter Salat an Honigdressing mit Urner Trockenfleisch

*

Schweinscordonbleu
mit Pommes frites und Gemüse

*

Frischer Fruchtsalat
mit Vanilleglace und Rahm

44.00

Menu "Berta von Bruneck"

Getrübete Schwarzwurzelcrèmesuppe

*

Gemischter Salat

*

Schweinsfilet am Stück gebraten
mit Morchelrahmsauce

Röstikroketten und Gemüsebouquet

*

Hausgemachter Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
serviert mit Vanilleglace

59.00

Mit * gekennzeichnete Gerichte gelten Preise ohne Nachservice.
Zuschlag für Nachservice: Fr. 3.50/Person

Menu A*

Grüner Blattsalat

*

Rindsragout mit Saucengemüse
und hausgemachtem Kartoffelstock

*

Caramelköppli mit Rahm

29.50

Menu B*

Flädliuppe

*

Bernerplatte
(Siedfleisch, Zunge, Rippli und Speck)
Sauerkraut und Salzkartoffeln

*

Kirschtorte

35.00

Mit * gekennzeichnete Gerichte gelten Preise ohne Nachservice.
Zuschlag für Nachservice: Fr. 3.50/Person

Menu C*

Bouillon mit Gemüsestreifen

*

Zartes Pouletbrüstli an Currysauce
mit Reis und Früchten garniert

*

Vanilleglace mit heissen Waldbeeren

31.00

Menu D*

Tagessuppe

*

Schweinsrahmschnitzel
mit Butternüdeli und Gemüse

*

Gebrannte Crème mit Rahm

35.00

Menu E*

Saisonsalat

*

Schwedenbraten
(Schweinscarré gefüllt mit Dörripflaumen)
mit Risotto und Gemüse

*

Fruchtsalat mit Rahm

34.00