

Liebe Gäste

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unseren Menüvorschlägen.

Selbstverständlich können diese in Absprache nach Ihren Wünschen und Vorstellungen abgeändert oder ergänzt werden. Für eine Beratung bitten wir Sie mit uns einen Termin zu vereinbaren.

Die Menüvorschläge sind für **Gruppen ab 8 Personen** gedacht, die ein **einheitliches** Menü geniessen möchten. Aus Qualitätsgründen ist es nicht möglich für mehr als 8 Personen à la Carte zu bestellen. Individuelle Wünsche wie etwa von Vegetariern, Allergiker usw. erfüllen wir gerne auf Voranmeldung. Wir bitten Sie uns, Ihren Menüwunsch bis spätestens 1 Woche vor dem Anlass bekannt zu geben.

Für Kinder unter 10 Jahren werden 50% des Menü Preises verrechnet, alternativ können die Kinder auch von der Kinderkarte wählen.

Für die Weinauswahl stellen wir Ihnen unsere schöne Weinkarte zur Verfügung. Gerne dürfen Sie Ihren Lieblingswein auch selber mitbringen. Wir erheben pro Flasche Wein ein Zapfengeld von CHF 25.00. Für Ihren mitgebrachten Kuchen/Dessert verrechnen wir pro Teller Fr. 2.00 für die Dienstleistung und Reinigung.

Die Standarddekoration in unseren Räumen ist im Menüpreis inbegriffen. Wenn Sie eine andere Dekoration wünschen, dann lassen Sie es uns wissen, gerne helfen wir Ihnen bei der Wahl eines Floristen. Für weisse Stoff-Tischwäsche verrechnen wir CHF 3.50 pro Gedeck.

Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten:

Bar, Rechnung mit Einzahlungsschein, EC-Direkt (Maestro), Postcard, Visa und Master Card

Preise sind pro Person und inkl. der gesetzlichen MwSt. Preisänderungen vorbehalten.

Für Rückfragen und Auskünfte stehen wir gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Claudia Bähler & Mattia Cereghetti



Telefon: 055 644 22 33

E-Mail: info@restaurant-unique.ch

Menü 1

Bouillon mit Flädli

Rösti mit Käse, Schinken und Spiegelei

CHF 19.00

Menü 2

Nüsslisalat mit Speck und Ei

„Äplermaggronen“
mit Apfelmus

CHF 24.50

Menü 3

Schweins Saltimbocca
mit Pommes Frites und Tomaten
Provençale

Mascarpone-mousse mit frischen Beeren

CHF 39.50

Menü 4

Rindsrahmgeschnetzeltes mit
Nudeln und grünen Bohnen

Hausgemachter Ananaskuchen

CHF 34.50

Menü 5

Gemischter Salat

Risotto mit Blattspinat und
Riesencrevetten

Fruchtsalat mit 1 Kugel
Blutorangensorbet

CHF 39.00

Menü 6

Blattsalat mit Pilzragout

Schweinsbraten mit Senfrahmsauce,
Kartoffel-Wedges und glasierten
Karotten

Hausgemachte Cremeschnitte

CHF 42.00

Menü 7

Minestrone

Rind-Merlot-Brasato
mit Polenta und Bohnen

Nocino Crème brûlée

CHF 49.00

Menü 8

Tomaten Basilikum Suppe

Schweinsmedaillon im Speckmantel und
Merlotjus, Serviert mit einem Kartoffel-
Gemüse-Töpfchen

Hausgemachter Apfelkuchen

CHF 55.00

Menü 9

Karotten-Ingwer Suppe

Rindsfilet mit Portweinsauce,
Tagesgemüse und Risotto

Panna Cotta mit Waldbeeren

CHF 68.00

Menü 10

Sherry Bouillon mit Gemüseravioli

Bio Rindstartar mit Toast und Butter

Dorschfilet mit Eierschwämmchen Sauce,
Wildreis und Tagesgemüse

Dessertvariation

CHF 75.00

Menü 11

Kaninchenfilet auf einem Salatbouquet

Champagner Risotto

Kalbsteak mit Morchel Sauce,
Kartoffelgratin und Ratatouille

Schokoladenmousse « Unique »

CHF 82.00

«Glarner» Menü 12

Gemischter Salat

Glarner Netzbraten, Butternudeln und
Gemüsebouquet

Rotwein-Zwetschgen mit Vanilleglace

CHF 34.50

«Glarner» Menü 13

Blattsalat mit Zigerbrütli

Glarner Chalberwurst, Kartoffelstock
und Dörrzwetschgen

Glarner Pastetli

CHF 36.50