

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](mailto:info@restaurant-unique.ch)

# Menü 1

Bouillon mit Flädli

\*\*\*

Rösti mit Käse, Schinken und Spiegelei

CHF 22.50

## Menü 2

Blattsalat mit Speck und Ei

\*\*\*

„Äplermaggronen“  
mit Apfelmus

CHF 28.50

## Menü 3

Schweins Saltimbocca  
Tomaten-Teigwaren

\*\*\*

Mascarpone mousse mit frischen Beeren

CHF 39.50

## Menü 4

Rindsrahmgeschnetzeltes mit  
Reis und Tagesgemüse

\*\*\*

Hausgemachter Ananaskuchen

CHF 36.50

# Menü 5

Gemischter Salat

\*\*\*

Risotto mit Blattspinat und  
Riesencrevetten

\*\*\*

Fruchtsalat mit  
1 Kugel Bauernhof-Sorbet

CHF 39.00

# Menü 6

Blattsalat mit Pilzragout

\*\*\*

Schweinsbraten mit Senfrahmsauce,  
Bratkartoffeln und glasierten Karotten

\*\*\*

Hausgemachte Cremeschnitte

CHF 45.50

# Menü 7

Minestrone

\*\*\*

Rind-Merlot-Brasato  
mit Polenta-Schnitten und Bohnen

\*\*\*

Marroni Crème brûlée

CHF 49.00



# Menü 8

Tomaten Basilikum Suppe

\*\*\*

Schweinsmedaillon im Speckmantel  
und Merlotjus, dazu Kartoffel-Gnocchi  
und Tagesgemüse

\*\*\*

Hausgemachter Apfelkuchen

CHF 53.00

# Menü 9

Karotten-Ingwer Suppe

\*\*\*

Rindsfilet mit Portweinsauce,  
Tagesgemüse und Risotto

\*\*\*

Panna Cotta mit Waldbeeren

CHF 69.00

# 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

Trockenfleisch Carpaccio  
mit Rucola, Parmesan und Olivenöl

\*\*\*

Sherry Bouillon mit Gemüse-Brunoise

\*\*\*

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 37.50

# «Glarner» Menü 13

Blattsalat mit Zigerbrütli

\*\*\*

Glarner Chalberwurst, Kartoffelstock  
und Dörrzwetschgen

\*\*\*

Glarner Pastetli

CHF 39.50