

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 10 Personen** gedacht, die ein **einheitliches** Menü geniessen möchten. Aus Qualitätsgründen ist es nicht möglich für mehr als 10 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 selbst 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 22.50

Menü 2

Blattsalat mit Speck und Ei

„Äplermagronen“
mit Apfelmus

CHF 28.50

Menü 3

Schweins Saltimbocca
Tomaten-Teigwaren

Mascarpone mousse mit frischen Beeren

CHF 39.50

Menü 4

Rindsrahmgeschneitzertes 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

Regenbogenforelle mit Pilzrahmsauce,
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