

# Menüvorschläge

Für

Vereins- und Firmenanlässe

Hochzeiten

Familienfestlichkeiten



# Mohren

HOTEL | RESTAURANT | PIZZERIA  
WILLISAU

# Räumlichkeiten

## Gaststube

Bietet Platz für 26 Personen



## Säli

Bietet Platz für 50 Personen



## Saal

Bietet Platz für 100 Personen



## Weinkeller

Für gemütliche Apéros



# Aperitifs

Gerne stellen wir mit Ihnen ein Aperitif zusammen, den Sie vor einem Essen oder einfach so bei uns konsumieren möchten.

Wir beraten Sie gerne bezüglich Wein- und Getränkeauswahl

Wie wäre es vielleicht mit einer hausgemachten Bowle mit frischen Saisonfrüchten?

Dazu empfehlen wir Ihnen aus unserer Küche:

- feines hausgemachtes Blätterteiggebäck
- Crudite mit frischem Gemüse und verschiedenen Saucen
- Bündnerplatte mit Hobelkäse
- Schinkengipfeli
- kleine belegte Brötchen
- geschnittene, hausgemachte Pizzas nach Ihrer Wahl
- oder einfach Nüssli & Chips



# Menuvorschläge

Wir haben Ihnen eine Vielzahl von abwechslungsreichen Menus zusammengestellt. Sie können auch gerne Suppe, Salat oder Dessert von einem anderen Menu übernehmen.

Die Preise sind immer für das ganze Menu angegeben, sollten Sie nur den Hauptgang wollen oder sonst eine Änderung vornehmen, hat dies natürlich eine Preisreduktion zur Folge.

Möchten Sie gegen Aufpreis eine Vorspeise mehr oder haben Sie sonst Wünsche zur Zusammenstellung Ihres Menus, beraten wir Sie gerne.

Die Menus sollten nur eine Gedankenstütze für Ihre Wahl sein, was Sie gerne ändern möchten, überlassen wir Ihnen.

Im Anhang finden Sie eine detaillierte Liste mit allen Menukomponenten und den Einzelpreisen.

Viel Spass beim Auslesen wünscht Ihnen Ihr Mohren Team.



# Menus

Alle Preise inklusive MwSt.

## Menu 1

Bouillon mit Flädli

\* \* \*

kleiner gemischter Salat

\* \* \*

Schweinsschnitzel mit  
Champignonrahmsauce  
Butternüdeli  
halber Pfirsich mit Rahmhaube

\* \* \*

Schwarzwälder-Glacetranche

\* \* \*

**Preis Fr. 49.--**

## Menu 2

Tomatencremesuppe

\* \* \*

kleiner grüner Salat

\* \* \*

Schweinsbraten an  
Kräuterjus  
Gratinkartoffeln  
Gemüsebouquet

\* \* \*

frischer Fruchtsalat mit Rahm

\* \* \*

**Preis Fr. 43.50**

## Menu 3

Bouillon mit Sherry

\* \* \*

Nüsslisalat mit Ei

\* \* \*

Schweinsfiletmedaillons mit  
Apfel-Calvadosauce  
Hausgemachte Spätzli  
Gemüsebouquet

\* \* \*

Caramelköpfler mit Rahm

\* \* \*

**Preis Fr. 54.50**

## Menu 4

Geröstete Griesssuppe mit Lauch

\* \* \*

kleiner grüner Salat

\* \* \*

Schweinssteak vom Grill  
Kräuterbutter  
Pommes frites  
Gemüse garnitur

\* \* \*

hausgemachtes Tiramisu

\* \* \*

**Preis Fr. 49.50**

# Menus

Alle Preise inklusive MwSt.

## Menu 5

Pilzrahmsuppe

\* \* \*

Tomatensalat mit Mozzarella

\* \* \*

Schweinsfilet im Teig mit

Madeirasauce

Kartoffelkroketten

Gemüsegarntur

\* \* \*

hausgemachte Schokoladenmousse

\* \* \*

**Preis Fr. 54.50**

## Menu 6

Bouillon mit Gemüsestreifen

\* \* \*

Nüsslisalat mit Ei

\* \* \*

Bernerteller mit Siedfleisch, Speck,

Rippli, Zungenwurst

Sauerkraut, Dörrbohnen

Petersilienkartoffeln

\* \* \*

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

\* \* \*

**Preis Fr. 51.--**

## Menu 7

Klare Lauch-Kartoffelsuppe

\* \* \*

Nüsslisalat mit Speck & Ei

\* \* \*

Schweinsgeschnetzeltes an

Curryrahmsauce

Butterreis

Früchtegarntur

\* \* \*

Glacetranche Grand Marnier

\* \* \*

**Preis Fr. 45.--**

## Menu 8

Bouillon mit Sherry

\* \* \*

kleiner gemischter Salat

\* \* \*

Kalbsschnitzel Saltimbocca an

Marsalasauce

Weissweinisotto

\* \* \*

hausgemachte Tobleronemousse

\* \* \*

**Preis Fr. 56.50**

# Menus

Alle Preise inklusive MwSt.

## Menu 9

Melonen mit Rohschinken

\* \* \*

Broccolirahmsuppe

\* \* \*

kleiner gemischter Salat

\* \* \*

Kalbsschnitzel Piccata nach  
Mailänder Art  
Tomatenspaghetti

\* \* \*

Pfirsichsorbet mit Campari

\* \* \*

**Preis Fr. 61.50**

## Menu 10

Rauchlachs mit Meerrettichschaum

\* \* \*

Bouillon mit Tortelloni

\* \* \*

Tomatensalat mit frischem Basilikum

\* \* \*

Wienerschnitzel  
Pommes frites  
Gemüse garnitur

\* \* \*

Caramelköpfler mit Rahm

\* \* \*

**Preis Fr. 56.50**

## Menu 11

Bündnerteller mit Hobelkäse

\* \* \*

kleiner grüner Salat

\* \* \*

Kalbsrollbraten  
an Steinpilzrahmsauce  
Hausgemachte Spätzli  
Gemüse garnitur

\* \* \*

frische Ananas mit Rahm

\* \* \*

**Preis Fr. 52.50**

## Menu 12

Bouillon mit Gemüsestreifen

\* \* \*

Tomatensalat mit Mozzarella

\* \* \*

Kalbssteak mit  
Morchelrahmsauce  
halber Pfirsich mit Rahmhaube  
breite Butternüdeli

\* \* \*

Cassata Sicilienne

\* \* \*

**Preis Fr. 67.--**

# Menus

Alle Preise inklusive MwSt.

## Menu 13

Bouillon mit Flädli

\* \* \*

kleiner grüner Salat

\* \* \*

Kalbsgeschnetzeltes nach

Zürcher Art

Butterrösti

Bohnen & Rüebli

\* \* \*

gebrannte Crème

\* \* \*

**Preis Fr. 51.50**

## Menu 14

Rauchlachs-Hüttenkäsetartar

auf Salatbeet

\* \* \*

Kräuterschaumsuppe

\* \* \*

Kalbs Cordon bleu

Kartoffelgratin, Gemüse garnitur

\* \* \*

Zitronensorbet mit Wodka

\* \* \*

**Preis Fr. 58.50**

## Menu 15

Bouillon mit Backerbsen

\* \* \*

Blattsalat mit gebraten

Riesencrevetten

\* \* \*

Kalbsfilet an Cognacrahmsauce

Safrannüdeli mit Sesam

Gemüse garnitur

\* \* \*

Chocamo-Glacetranche

\* \* \*

**Preis Fr. 71.50**

## Menu 16

Tomatencremesuppe

\* \* \*

Nüsslisalat mit Ei

\* \* \*

Gefüllte Kalbsbrust an Rosmarinjus

frittierte Kartofflekrapfen

Gemüse garnitur

\* \* \*

Apfel im Schlafrock mit

Vanillesauce

\* \* \*

**Preis Fr. 49.--**



# Menus

Alle Preise inklusive MwSt.

## Menu 17

Bouillon mit Portwein

\* \* \*

Tomatensalat mit  
frischem Basilikum

Kalbsvossen an  
Weissweinsauce mit Safran  
Kartoffelstock  
Rüebli & Spinat

\* \* \*

Meringues mit Glace

\* \* \*

**Preis Fr. 45.50**

## Menu 18

Krevetten-Cocktail

\* \* \*

Currybouillon mit  
Blätterteigkäsestängeli

\* \* \*

Rindsfilet Tournedo vom Grill  
mit Bearnaise Sauce  
Hausgemachte Spätzli  
Gemüse garnitur

\* \* \*

Orangensorbet mit Grand Marnier

\* \* \*

**Preis Fr. 73.--**

## Menu 19

Tortelloni an Gorgonzolasauce

\* \* \*

Kleiner grüner Salat

\* \* \*

Entrecote vom Grill mit  
Kräuterbutter  
Pommes frites  
Gemüse garnitur

\* \* \*

frischer Fruchtsalat mit Rahm

\* \* \*

**Preis Fr. 64.50**

## Menu 20

Bouillon mit Eierfäden

\* \* \*

kleiner gemischter Salat

\* \* \*

Rumpsteak vom Grill  
mit grüner Pfefferrahmsauce  
weisser Reis  
Peperonata-Gemüse

\* \* \*

Ananassorbet mit Kirsch

\* \* \*

**Preis Fr. 54.--**

# Menus

Alle Preise inklusive MwSt.

## Menu 21

Seezungenröllchen an  
Champagnersauce mit Reis

\* \* \*

Tomatensalat mit Mozzarella

\* \* \*

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff  
Hausgemachte Spätzli  
Grüne Bohnen

\* \* \*

Eiskaffee mit Rahm

\* \* \*

**Preis Fr. 58.--**

## Menu 22

Geröstete Griessuppe mit Lauch

\* \* \*

Nüsslisalat mit Speck & Ei

\* \* \*

Gespickter Rindsbraten  
Kartoffelstock  
Mischgemüse

\* \* \*

hausgemachte Vanille &  
Schoggicrème

\* \* \*

**Preis Fr. 51.50**

## Menu 23

Blätterteigpastetchen gefüllt mit  
Pilzragout

\* \* \*

Nüsslisalat mit Ei

\* \* \*

Rinds Sauerbraten (suure Mocke)  
Kartoffelkroketten  
Mischgemüse

\* \* \*

Griessköppli mit Himbeersauce

\* \* \*

**Preis Fr. 51.50**

## Menu 24

Bouillon mit Gemüsewürfeli

\* \* \*

kleiner grüner Salat

\* \* \*

Fleischvogel nach  
Hausmacherart  
Kartoffelgratin  
Gedämpftes Rotkraut

\* \* \*

Glacetranche Nougat - Abricot

\* \* \*

**Preis Fr. 40.--**

# Menus

Alle Preise inklusive MwSt.

## Menu 25

Gebratene Riesencrevetten mit  
wildem & weissem Reis

\* \* \*

kleiner grüner Salat

\* \* \*

Gemischtes Fleischspiessli  
mit Kräuterbutter  
Pommes frites  
gratinierter Kräutertomate

\* \* \*

Zitronensorbet mit Wodka

\* \* \*

**Preis Fr. 68.50**

## Menu 26

Gemüsekuchen an  
Sauerrahmsauce

\* \* \*

Bouillon mit Backerbsen

\* \* \*

Pouletbrust mit  
Pilzrahmsauce  
Butternüdeli  
halber Pfirsich mit Rahmhaube

\* \* \*

Griessköpfler mit Himbeersauce

\* \* \*

**Preis Fr. 42.50**

## Menu 27

Melonen mit Rohschinken

\* \* \*

Tomatensalat mit Mozzarella

\* \* \*

Lammgigot im Ofen gebraten  
nach provençalischer Art  
Bäckerinnenkartoffeln  
grüne Bohnen

\* \* \*

weisse & dunkle Schokoladenmousse

\* \* \*

**Preis Fr. 53.50**

## Menu 28

Bouillon mit Sherry

\* \* \*

Nüsslisalat mit Ei

\* \* \*

Gebratener Pangasiusfisch mit  
Zitronenbutter  
Petersilienkartoffeln  
Spinat & Rüeblen

\* \* \*

Panna Cotta mit Himbeeren

\* \* \*

**Preis Fr. 43.--**

# Menus

Alle Preise inklusive MwSt.

## Menu 29

Tomatencrèmesuppe

\* \* \*

kleiner grüner Salat

\* \* \*

Lachstranche vom Grill mit  
Hollandaise Sauce  
Schnittlauchkartoffeln  
Spinat & Rüebli

\* \* \*

hausgemachtes Aprikosenmousse

\* \* \*

**Preis Fr. 49.50**

## Menu 30

Gemüsecrèmesuppe

\* \* \*

Eisbergsalat mit Orangenfilet

\* \* \*

Pochierte Seezungenrollen an  
Weissweinsauce  
Zitronenreis  
Kräutertomate

\* \* \*

Dessertteller Surprise Alpen

\* \* \*

**Preis Fr. 54.--**

## Wichtig

In letzter Zeit ist es immer wieder vorgekommen, dass zu einem Anlass mehrere Menus ausgewählt wurden.

Es ist aus Küchentechnischen Gründen leider nicht möglich, zum Beispiel einen Schweinsbraten für drei Personen zuzubereiten. Dies entspricht auch nicht dem Zwecke eines Menuvorschlages.

Bitte entschliessen Sie sich bei der Wahl Ihres Menus für eine einheitliche Zusammensetzung. Das heisst, nur ein Menu pro Anlass auswählen.

Einzelne Wünsche, zum Beispiel für Personen, die in Ihrer Gruppe gerne etwas Vegetarisches hätten, erfüllen wir natürlich gerne.

Besten Dank für Ihr Verständnis.

# Detailpreise für Menuvorschläge

Alle Preise inklusive MwSt.

## Kalte & warme Vorspeisen

Melonen mit Rohschinken	Fr. 12.--
Krevetten-Cocktail	Fr. 13.--
Rauchlachsteller mit Meerrettichschaum	Fr. 14.--
Rauchlachs-Hüttenkäsetartar auf Salatbeet	Fr. 15.50
Bündnerteller mit Hobelkäse	Fr. 14.--
Blätterteigpastetchen mit Pilzragout	Fr. 14.--
Tortelloni an Gorgonzolarahmsauce	Fr. 12.--
gebratene Riesencrevetten mit wildem & weissem Reis	Fr. 16.50
Gemüsekuchen mit Sauerrahmsauce	Fr. 11.--
Seezungenröllchen an Champagnersauce mit Schnittlauchkartoffeln oder Reis	Fr. 17.--
grüne Spargeln mit Hollandaisesauce ( Saisonbedingt )	Fr. 14.--

## Suppen

alle Suppen	Fr. 8.--
-------------	----------

## Salate

kleiner grüner Salat	Fr. 8.--
kleiner gemischter Salat	Fr. 9.--
Tomatensalat mit Mozzarella	Fr. 10.--
Tomatensalat mit frischem Basilikum	Fr. 9.--
Nüsslisalat mit Ei	Fr. 11.--
Nüsslisalat mit Speck & Ei	Fr. 12.50
Blattsalat mit gebratenen Riesencrevetten	Fr. 16.--
Eisbergsalat mit Orangenfilet	Fr. 10.--

# Detailpreise für Menuvorschläge

Alle Preise inklusive MwSt.

## Hauptgänge

Menu 1 Fr. 27.--	Menu 2 Fr. 25.--	Menu 3 Fr. 36.--	Menu 4 Fr. 33.--	Menu 5 Fr. 38.--	Menu 6 Fr. 33.--
Menu 7 Fr. 27.--	Menu 8 Fr. 34.50	Menu 9 Fr. 34.50	Menu 10 Fr. 34.--	Menu 11 Fr. 32.--	Menu 12 Fr. 40.--
Menu 13 Fr. 33.--	Menu 14 Fr. 40.--	Menu 15 Fr. 44.--	Menu 16 Fr. 33.--	Menu 17 Fr. 32.--	Menu 18 Fr. 45.--
Menu 19 Fr. 36.--	Menu 20 Fr. 32.--	Menu 21 Fr. 31.--	Menu 22 Fr. 29.--	Menu 23 Fr. 29.--	Menu 24 27.--
Menu 25 Fr. 43.--	Menu 26 Fr. 24.50	Menu 27 Fr. 30.--	Menu 28 Fr. 27.--	Menu 29 Fr. 30.--	Menu 30 Fr. 33.50

## Desserts

hausgemachtes Tiramisu	Fr. 8.50
Panna Cotta mit Himbeeren	Fr. 8.--
diverse hausgemachte Mousses	Fr. 9.--
Coupe aus der Glacekarte	Fr. 9.--
Caramelköpfl / Kokosnussflan	Fr. 8.--
Griessköpfl mit Himbeersauce	Fr. 8.50
diverse Sorbets mit Schnaps	Fr. 9.50
frischer Fruchtsalat / frische Ananas / mit Rahm	Fr. 11.50
Cassata Sicilienne	Fr. 8.50
diverse Glacetranchen	Fr. 8.50
Apfel im Schlafrock mit Vanillesauce	Fr. 9.50
verschiedene hausgemachte Crème	Fr. 8.50
Dessertteller Surprise	Fr. 13.--
Meringues mit Rahm	Fr. 8.--
Meringues mit Glace	Fr. 9.50
Coupe Romanoff (Saisonbedingt, Mai - Juni)	Fr. 9.50
Coupe Nesselrode (Saisonbedingt, Oktober - Januar)	Fr. 10.50
Vermicelle mit Rahm (Saisonbedingt, Oktober - Januar)	Fr. 9.--