

## Gourmet-Bankettvariationen

### Liebe Gäste

Wir servieren Ihnen gerne nachstehende Gerichte auch als Bankett-Variationen.

Bitte teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, wir beraten Sie gerne und stellen Ihnen Ihr Menu zusammen.

<b>Amuse bouche</b>		<b>pro Person</b>	<b>CHF</b>
Tomatenbruschetta	3 kleine geröstete Toastbrote (Vegi) Tomaten, Basilico, abgeschmeckt mit feinem Olivenöl		9.00
Gemüseterrine	2 kleine Gemüseterrinen Nashville (Vegi) je nach Saison kreiert		8.00
Frühlingsrollen	3 kleine Frühlingsrollen mit Sweet & Sour Sauce (Vegi)		9.00
Lachstatar	2 Lachstatare mit Meerrettichschaum und Dillkräutern		9.00
Aperobuffet	Wir beraten Sie gerne aus einer grossen Auswahl von unseren Partnern „SaporeMediterraneo“		je nach Auswahl
<b>Suppen</b>			<b>CHF</b>
Curry-Karottensuppe	abgeschmeckt mit Ingwer		9.50
Curry-Kokossuppe	abgeschmeckt mit Ingwer		9.50
Tomatensuppe	sämige Tomatensuppe à la maison mit einer Rahmhaube garniert		9.50
Gaszpacho	kaltes Süppchen aus frischem Gemüse mit Croûtons serviert		9.50

 Little  
**NASHVILLE**  
Country- & Landgasthof

---

---

**Vorspeisen / Kalte Gerichte**

	<b>CHF</b>
kleiner grüner Blattsalat	6.50
kleine gemischte Salatkomposition	8.50
Melonen-Rohschinken-Teller	12.00
Rindstatare garniert mit knackigem Salatbouquet und Toastbrot (Portion)	28.50
Rindstatare garniert mit knackigem Salatbouquet und Toastbrot (Vorspeise)	24.50
Rindscarpaccio mit knackigem Salatbouquet	26.00
Vitello Tonnato - dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thonsauce und Kapern	26.00
Rauchlachsteller mit Butters-toast serviert	26.00
Poulet-Curry-Salat „California“ - exotischer Pouletsalat auf Salatbouquet	26.00
Thonsalat garniert	19.50

**Country-Specials**

Nachos con tres Salsas	Tortillachips nature	8.50
(Sour Cream, Salsa Roja, Guacamole)	Tortillachips mit Käse überbacken	11.50

**Chilli con Carne**

Saftige Rindfleischstücke mit Bohnen und Mais an pikanter Tomaten-Chilli-Sauce und Sour Cream	21.50
---	-------

**Gourmet-Variationen:**

**Sie erhalten unsere Gourmet-Variationen auf Voranmeldung (2 Tage im voraus) ab 2 Personen.**

	<b>CHF</b>
Maispouardenbrust - zartes Pouletbrüstli serviert mit Mandelsplittern an einer Orangenrahmsauce und Reis	30.50
Schweinsfilet an Morchelsauce, serviert mit Butternüdeli und Gemüsekomposition	35.50
Schweinssteak mit Kräuterbutter oder Champignon-Rahmsauce mit Kartoffelkroketten und Gemüsebeilage	33.50
Saltimbocca - Kalbsplätzli ummantelt mit Rohschinken-Salbei, mit Safranrisotto und Gemüsekomposition	36.50
Rindsfilet Stroganoff - Rindsfiletwürfel an einer Paprikarahmsauce mit Trockenreis oder Spätzli und Marktgemüse	45.50
Château-Briand - Rindsfilet an Sauce Bernaise und Pfeffersauce mit Pommes-Frites oder Kroketten und Saisongemüse	48.50
Rindsentrecôte Double an einer Kräutermousse serviert mit Pommes-Frites oder Kroketten	42.50
Lammnierstück serviert an einer Kräuterkruste und Rosmarinkartoffeln	36.50
Wolfsbarsch an einer Zitronenkräuter-Dill-Sauce auf Gemüsebouquet mit Wildreis	33.50
Zanderfilet gebraten an einer Limettenschnitlauchsauce mit Wildreis	33.50
Butterrösti mit Walliser Bergkäse überbacken dazu ein Spiegelei (Vegi)	21.50
Speckrösti mit Schinken und Walliser Bergkäse überbacken dazu ein Spiegelei	23.50
Blätterteigpastetli mit Kalbfleisch und Gemüsebeilage (1 Stück)	13.00
<b>Pasta / Reis Specials</b>	
Risotto Nashville - sämiger Weissweinrisotto abgeschmeckt mit Wildkräutern (Vegi)	26.00
Waldpilzrisotto - sämiger Weissweinrisotto mit Pilzen je nach Saison (Vegi)	28.00
Risotto Milanese - Safranrisotto mit Steinpilzen und Walliser Bergkäse (Vegi)	28.00
Lüber's Gemüseravioli serviert an einer Salbeibutter mit einer Saisongemüsekomposition und Parmesan (V)	26.00
Lüber's Spinat-Ricotta-Ravioli an einer Kräuterrahmsauce (Vegi)	26.00
Tagliatelle al Salmone an einer Lachs-Dill-Rahmsauce	28.00
Spaghetti al Pesto (Vegi)	19.50

 **Little**  
**NASHVILLE**  
Country- & Landgasthof

---

---

**A discrétion**

**zum Voraus servieren wir Ihnen jeweils einen grünen Salat**

	<b>CHF</b>
Racletteplausch serviert mit reichhaltigen Beilagen und Raclettekartoffeln	30.00
Fondueplausch aus Walliserbergkäse serviert mit Brotwürfeln und Raclettekartoffeln	25.00
Chinoiseplausch mit Rind-, Poulet- und Schweinefleisch mit Früchten, Reis und Pomme-Frites	35.00
Kräuterbutterpfännli - Rind-, Poulet- und Schweinefleisch mit Pommes-Frites oder Country Cuts	33.00

**Für unsere kleinen Cowgirls und Cowboys**

GaUCHO Potato - Portion Country Cuts oder Pommes-Frites (Vegi)	6.00
Little Jessy - Hörnli Napoli mit Tomatensauce (Vegi)	8.00
Old Shatterhand - 6 Chicken Nuggets mit Country Cuts oder Pommes-Frites	13.00
Lucky Luke - Schweinsrahmschnitzel mit Butternüdeli	14.50