



Küchenparty

Schöpfen Sie sich direkt in der Küche vom Salatbuffet oder den verschiedenen kalten Platten.

Vitello tonnato, Insalata Caprese, Roastbeef, Crevettencocktail, Melone mit Rohschinken, kaltes Poulet, geräucherte Fischfilets, Lachstatar, Rindstatar etc.

Auch eine kleine Dessertauswahl steht bereit.

Zum attraktiven Preis von CHF 32.– pro Person und à discretion.

Datum: Fr. 26. Juni 2020

Zeit: ab 18:00 Uhr

🎵 Der Anlass wird musikalisch umrahmt 🎵

Schön, dass Sie einen Tisch für diesen Anlass reservieren.

Wussten Sie, dass...

... wir Montag bis Samstag gluschtige Mittagsmenüs anbieten auf Fleisch- oder Vegibasis inklusive Salat oder Suppe zum Selberschöpfen vom Buffet ab CHF 18.–

... unsere Kuchenvitrine nachmittags immer mit feinen Hausgemachten Torten versehen ist. Mit einem Stück leckeren Kuchen wird Ihre kleine Pause vom Alltag noch besser sein.

... Sie abends auch als à la carte-Gast sehr willkommen sind.

Reservationen

+41 (0)71 694 55 05 | reservation@hotel-sokrates.ch

En Guete
und ein schönes *Familienfest*
wünscht Ihnen Ihr Sokrates-Team

SOKRATES
Hotel und Restaurant

Im Park 5 | CH-8594 Güttingen
Telefon +41 (0)71 694 55 05 | reservation@hotel-sokrates.ch
www.hotel-sokrates.ch | facebook

SOKRATES
Hotel und Restaurant

Verweilen am See



Kulinarischer Kalender
Januar - Juni 2020



Karfreitagmenü

Tatar vom Rauchlachs
mit Meerrettich-Mousse und Salatbouquet
oder
Frühlingslauchsuppe mit pochierten Forellennocken

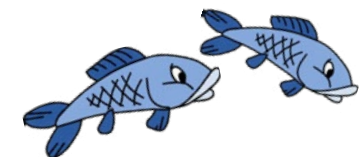
In Limonensauce pochiertes Dorschfilet
auf Duett von Spargel-Ragout und Salzkartoffeln
oder
Sautierte Kalbschnitzel an Kräuterjus
auf sämigem Parmesanrisotto dazu Frühlingsgemüse
Vegi
Kräuterpolenta mit Ratatouille-Gemüse und Pestosauce

Hausgemachtes Schokoladenküchlein
mit Südfrüchten und Vanillerahm

3-Gang CHF 49.– | Vegi 3-Gang CHF 41.–

Datum: Fr. 10. April 2020

Wir freuen uns auf Ihre Tischreservation



Ostermenü

Bunter Blattsalat mit gebratenen Pilzen
oder
Weisse Spargelsuppe mit Kräuter-Croûtons

Soufflierter Wolfsbarsch an Safranschaum
dazu Vollkornreis und Gemüse
oder
Gebratener Kaninchenrücken im Rohschinken-Salbeimantel
dazu Spargelrisotto und Schmortomaten
Vegi
Dinkelpenne geschwenkt mit Frühlingsgemüse
und Pilzen an Kräuterjus

Duett von Schokoladenmousse mit Beerensalat

3-Gang CHF 47.– | Vegi 3-Gang CHF 40.50.–

Datum: So 12. , Mo 13. April 2020

Zeit: 12:00 - 14:00 Uhr

🎵 **Musik: Pianoklänge von Markus Stromeyer** 🎵

Wir freuen uns auf Ihre Tischreservation



Muttertagsmenü

Bunter Blattsalat mit Kernen und Sprossen
an French-Dressing
oder
Hildegard's Kräuter-Suppe mit Lachsstreifen

Gebratener Lammrücken an Rosmarinjus
auf Rheintaler Ribelmais und Frühlingsgemüse
oder
Duett von gebratenen Forellenfilets auf Blattspinat
an Weissweinsauce dazu Mandelkartoffeln
Vegi
Dinkelbratling auf Spargelrahmgemüse
dazu Schmortomaten und Pestotropfen

Panna cotta mit Beerensalat und Karamellgebäck

3-Gang CHF 50.50 | Vegi 3-Gang CHF 41.50

Datum: 10. Mai 2020

Zeit: 12:00 - 14:00 Uhr

🎵 **Musik: Stimmungsvolles Zitherspiel der Zithergruppe**

Butterfly auch mit einer Violin-Zither 🎵

Wir freuen uns auf Ihre Tischreservation



Pfingstmenü

Assortierter Gemüsesalat mit Dinkel-Croûtons
oder
Bärlauchcremesuppe mit Frischkäsenocken

Zartes Roastbeef mit Sauce Béarnaise
dazu Williams-Kartoffeln und Saisongemüse
oder
Pochierte Saiblingfilets auf Wurzelgemüse
an Hildegard-Kräutersauce dazu Bulgurköpfchen
Vegi
Parmesanrisotto mit Frühlingsgemüse
und frischen Kräutern

Erdbeerküchlein mit Tonkabohnenglace
und Fruchtsauce

3-Gang CHF 54.50 | Vegi 3-Gang CHF 46.–

Datum: So 31. Mai, Mo 1. Juni 2020

Zeit: 12:00 - 14:00 Uhr

🎵 **Musik: Pianoklänge von Ann-Sophie Vogel** 🎵

Wir freuen uns auf Ihre Tischreservation