



Herzlich Willkommen

im urbanen Restaurant 1777 im historischen Schmiedenhof!



Das Essen wird vermehrt zur Routine: wir kochen und essen jeden Tag, denn wir sehen es als Notwendigkeit an. Wir verbinden mit Kochen ein Gefühl von Genuss und mit dem Essen einen Moment voller Lebensfreude. Kochen, essen und trinken heisst für uns Leidenschaft, damit wir uns gut fühlen, vital, lebendig und lebensfroh.

Die Motivation, diese pure Freude Tag für Tag erneut zu erleben, treibt uns voran. Wir sind davon überzeugt, dass Sie bei uns diese Momente erleben und sie diese Freude mit ihrer Familie, Freunden, Arbeitskollegen teilen werden.

Wir freuen uns auf Sie!

Die kulinarischen Spielregeln

Grundsätzlich gilt: bei uns ist Vieles möglich. Zögern Sie nicht uns mitzuteilen, was wir für Sie tun dürfen. Selbstverständlich erstellen wir für Sie ein auf Sie zugeschnittenes Menu nach Ihren Wünschen. Kontaktieren Sie uns!

REGEL 1

Unsere Menuvorschläge gelten ab **10 Personen**, dies, wenn für alle Gäste das gleiche Menu bestellt wird.

REGEL 2

Bitte erstellen Sie für Ihre Gruppe ein einheitliches Menu (**jeweils ein Gericht pro Gang**) nach Ihren Wünschen.

REGEL 3

Wir sind dankbar, wenn Sie uns über allfällige Lebensmittelallergien im Voraus informieren.

Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7% MwSt. Die Preise sind pro Person angegeben.

Preise pro Person


3-Gang-Menu	CHF 66
4-Gang-Menu	CHF 81
5-Gang-Menu	CHF 96




MENU-VORSCHLÄGE WINTER

FRESH

Wintersalat mit Birnen-Vinaigrette, karamellisierten Nüssen und Bündnerfleisch

Nüsslisalat mit gebratenen Pilzen, pochiertem Ei und Speck-Chips 

Balsamico-Fenchel-Salat mit Orangen und gerösteten Cashewnüssen

Eisbergsalat mit Parmesandressing, Sesam-Croûtons und Coppa 

SOUP


Karotten-Rheinbrand-Gin Suppe mit Mango-Einlage

Pilz-Crème-Suppe mit Röstbrot und frischen Pilzen

Suppe aus dem Tagesangebot


STARTERS - MEAT & FISH

Roastbeef im Blätterteig-Mantel mit Sellerie-Püree und Birnenrouladen


Gebratene Zanderfilets mit frischen Kräutern, Kartoffel-Carpaccio und Speck 

Orangen-Kichererbsen-Salat mit frischer Minze und in Honig gebratene Entenbrust

STARTERS - VEGGIE

Blumenkohl Panna Cotta mit Safranschaum und Frisée-Salat 


Tagliatelle mit gebratenen Zucchini, Parmesan und mariniertes Brunnkresse


Kürbis-Hummus mit Honig-Pita-Brot und Spinatsalat 




WE LIKE IT WITH MEAT


Gebratene Perlhuhnbrust mit Spinat, Granatapfel, Sour-Cream und Bratkartoffeln


Rosa gebratenes Entrecôte, Kalbsjus, Süsskartoffelpüree und Wirsing-Gemüse 

Knusprige Entenbrust mit Orangen-Schnitzen und orientalischem Couscous 

Geschmorter Rindsschulterbraten mit Rosmarin-Risotto und geschmortem Rotkohl 

WE LIKE IT WITHOUT MEAT


Mini-Spinat-Wraps mit Linsen-Rotkohl-Füllung und Zitronenquark 


Pilz-Strudel mit Ricotta, karamellisierten Nüssen an leichter Kräuter-Rahmsauce 


CHEESE!


1777-Hart- oder Weichkäselektion aus dem Tagesangebot

CLASSIC SWEETS

Mini-Pancakes mit Ahorn Sirup und in Portwein eingelegten Zwetschgen 

Lebkuchen-Tiramisu 

Apfel-Quark-Küchlein mit Vanilleglacé 

Bratapfel aus dem Ofen mit Zimt-Sauce und konfierten Preiselbeeren 

Crème Brulée mit Hagenbutten-Crème