

MENÜVORSCHLÄGE

gültig ab 2018

Alle Preise verstehen sich in CHF, inklusive Mehrwertsteuer, Preisänderungen vorbehalten!

Seite 1 von 5

Unsere Kreationen mit Fleisch

Menu 1/14 CHF 37.00

Bunte Blattsalate mit karamellisierten Nüssen und Gurken an einer Honig-Senfsauce
Zart geschmorte Rindsrippen an BBQ Sauce mit Ofenkartoffeln und Cole Slaw
Zitronentarte mit Fior di Latte Glace

Menu 2/14 CHF 39.50

Cremige Karottensuppe mit Orangenfilets
Grillierte Schweinsfiletmedaillons an Rotweinjus auf Safranrisotto mit glasierten Zucchetti
Hausgemachtes weisses Schokoladenmousse mit Nüssen

Menu 3/14 CHF 52.00

Dreierlei Bruschetta (Tomaten, Rauchlachs und Rindstatar) mit einem Salatbouquet
Gebratenes Kalbssteak an Pilzrahmsauce serviert mit Nudeln und glasiertem Gemüse
Marmorierte Sorbetvariation mit Früchten

Menu 4/14 CHF 39.00

Rauchlachsroulade gefüllt mit Basilikum-Frischkäse auf einem Stangensellerie Salat
Sautierte Maispouardenbrust an Chimicurrysauce auf Venerereis und Bohnen
Hausgemachter Cheesecake New York Style mit Früchten

Menu 5/14 CHF 47.00

Tomaten-Basilikumtürmchen mit roten Zwiebeln an einer Roquefortsauce
Grillierte Lammkotelettes auf Ratatouille mit Kartoffelwedges und hausgemachtem Ketchup
Karamellisiertes Ananastrifle mit Vanille-Glace

Menu 6/14 CHF 64.00

Entenleberterrinen mit Brioche und Apfel Chutney
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise serviert mit Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse
Schokoladenkuchen ohne Mehl mit Raffaello-Glace

Unsere Fisch Kreationen

Menu 7/14 CHF 38.00

Klassischer Caesar Salat mit Croûtons und Parmesan
Pochiertes Lachsfilet auf Venere Risotto dazu grilliertes Gemüse mit einem Safranschaum
Hausgemachtes Cupcake mit Karamell-Fleur de Sel Topping und Joghurt-Glace

Menu 8/14 CHF 53.00

Hummerbisque mit einem Vanille-Milchschaum
Kurz grillierter Thunfisch auf einem Wokgemüse-Kartoffelragoût mit Sojasauce verfeinert
Zitronengras Panna cotta mit Mangosalat

Menu 9/14 CHF 45.50

Tomaten-Mozzarella Mille Feuille mit einem Salatbouquet und Brot Chips
Sautierter Zander auf Gnocchi mit Rucola, Pinienkernen, Oliven und getrockneten Tomaten serviert mit Kräuteröl
Feines Schokoladenmousse mit Meringue Streusel

Unsere vegetarischen Kreationen

Menu 10/14 CHF 33.50

Gemischter Blattsalat mit Gemüsestreifen und warmem Ziegenfrischkäse
Spinat-Ricotta Ravioli auf mediterranem Gemüse an einem Kräuterschaum
Hausgemachter Cheesecake je nach Saison mit Früchten

Menu 11/14 CHF 31.50

Sämige Tomaten-Süsskartoffelsuppe
Zucchetti gefüllt mit Ratatouille und Feta überbacken auf Kartoffelstampf und Tomatensugo
Marmorierte Sorbetvariation mit Früchten

Menu 12/14 CHF 37.50

Kichererbsenpralinés auf einem Avocado-Mangosalat mit einer Korianderpesto
Fruchtiges Gemüse-Tofu-Curry mit Zitronengras Reis
Schokoladenkuchen ohne Mehl mit Raffaello-Glace

Unsere saisonalen Kreationen Winter (Dezember bis Februar)

Menu 13/14 CHF 45.00

Sämige Hummerbisque mit einem Crevettenragoût
Grillierte Lachstranche serviert auf Limetten-Quinoa und glasierten Gurken
Hausgemachtes Mandarinen Tiramisù

Menu 14/14 CHF 62.00

Bunter Blattsalat mit Gemüsestreifen und warmem Ziegenfrischkäse
Gebratenes Rindsfilet an Rotweinjus auf Mascarpone Polenta mit Wurzelgemüse
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanille-Glace

Menu 15/14 CHF 49.00

Sautierte Jakobsmuscheln auf einem Couscoussalat mit pikanter Chimicurrisauc
Geschmorte Kalbshaxen auf Rosmarin-Kartoffelstock mit geschwenkten Karotten
Hausgemachtes Cupcake mit einem Karamell-Fleur de Sel Topping begleitet von marinierten Früchten

Menu 16/14 CHF 32.00

Nüsslisalat mit gebackenen Nüssen an einer Honig-Senfauce
Offenes Kürbis-Pastinakenravioli auf geschmortem Lattich an Safransauce
Hausgemachte Marroni – Crèmeschnitte mit exotischen Früchten

Unsere saisonalen Kreationen Frühling (März bis Juni)

Menu 17/14 CHF 39.00

Bunter Blattsalat mit Spargeln und Cherrytomaten
Gebratene Maispoulardenbrust auf Bärlauchrisotto mit glasiertem Gemüse und an Tomatenpesto
Marmorierte Sorbetvariation mit Früchten

Menu 18/14 CHF 48.00

Gefüllte Rauchlachsroulade mit Basilikum-Meerrettichfrischkäse serviert mit einem Salatbouquet
Schweinssteak an Morchelsauce dazu Nudeln und glasiertes Gemüse
Erdbeer – Rhabarber Tiramisù

Menu 19/14 CHF 45.00

Frühlingsrandencarpaccio mit Ziegenfrischkäse an Kräuterpesto
Grillierte Zandertranche auf Petersilien Couscous mit Cherry Tomaten und Zitrusöl
Lauwarmes Schokoladen Törtchen mit Joghurt-Glace

Menu 20/14 CHF 38.50

Crémige Spargelsuppe mit seiner Einlage
Gebackene Zucchini gefüllt mit Ratatouille und Feta überbacken auf Kartoffelstampf
Knusprige Aprikosentarte mit Joghurt-Glace

Unsere saisonalen Kreationen Sommer (Juli bis Mitte September)

Menu 21/14 CHF 54.00

Cavaillon Melone mit Serrano Rohschinken und gezupftem Mozzarella
Sautiertes Wolfsbarschfilet auf Kartoffelgnocchi mit Zucchini und Auberginen
Pflirsichkompott begleitet von einer Tonkabohnen-Crème Brûlée

Menu 22/14 CHF 59.00

Gebratene Riesencrevetten auf einem Mango-Avocadobeet mit einer Limettenaioli
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise dazu Rosmarinkartoffeln und Sommergemüse
Luftiges Erdbeermousse mit einem prickelnden Erdbeer-Shot

Menu 23/14 CHF 46.00

Erfrischende Gazpacho mit einem Chorizo-Crostini
Grillierte Lammkotelettes serviert auf Pitabrot mit geschwenktem Ruccola, Oliven und Tomaten
dazu Tzatzikisauce
Himbeerclafouti mit einem Brownie

Menu 24/14 CHF 35.00

Hausgemachtes Kichererbsenpraliné auf einem Avocado-Mangosalat mit einer Korianderpesto
Paniertes Tofuschnitzel auf mediterranem Gemüse mit Tomatensugo
Marinierte Melone mit Beeren und Erdbeer-Glace

Unsere saisonalen Kreationen Herbst (Oktober bis November)

Menu 25/14 CHF 45.00

Gemischter Blattsalat mit karamellisierten Nüssen und süss-saurem Kürbis
 Pochierter Seeteufel auf Safranrisotto mit Orangen-Fenchel an einer Noilly Pratsauce
 Klassische Pumpkin Pie mit Joghurt-Glace

Menu 26/14 CHF 58.00

Sämige Kürbissuppe mit einem Ahornsyrup-Marshmallow
 Gebratenes Hirschentrecôte auf Rotkraut mit Käsespätzli und glasierten Marroni und Äpfeln
 Luftiges Macaron mit einer Cranbeery Crème gefüllt auf Cranberry-Kompott mit Zimt-Glace

Menu 27/14 CHF 52.00

Geräuchertes Hirschcarpaccio mit Essiggemüse und einem Salatbouquet
 Gebratene Perlhuhnbrust mit Steinpilzen gefüllt auf Süsskartoffelpüree mit Wurzelgemüse
 Klassisches Vermicelles mit hausgemachten Meringues

Menu 28/14 CHF 38.00

Sämige Marronisuppe mit seiner Einlage
 Gebackener Kürbis auf Gemüselinsen serviert mit Steinpilzen
 Quitten-Cheesecake mit Meringue-Glace

Sämtliche Menus bereiten wir ab 10 Personen zu.

Haben Sie bei Ihrem Anlass Personen, denen ein vegetarisches Menu besser schmeckt?

Gerne servieren wir Ihnen als Alternative zu Ihrem Hauptgang mit Fleisch / Fisch eine vegetarische Hauptspeise.

Wir bitten Sie, sich bei der Vorspeise und beim Dessert auf jeweils ein Gericht festzulegen.

Fleischherkunft

Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz, Deutschland
Rind	Schweiz, Irland, England, Brasilien
Lamm	Neuseeland
Geflügel	Schweiz, Frankreich
Wild	Schweiz, Neuseeland