

## MENÜVORSCHLÄGE

gültig ab 2022

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-Senfsoße  
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 Zucchini  
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 Maispouardenbrust 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  
Pfersichkompott 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