

Menüvorschläge für **feierliche Anlässe**



Salate

CHF

Bunter Blattsalat mit Crôutons	7.00
und gebratenen Waldpilzen	+2.50
und Rauchlachsstreifen	+3.50
und geräucherter Entenbrust	+3.50

Gemischter Salat	9.50
-------------------------	-------------

Chicorée Salat	12.00
mit gebratenen Steinpilzen, Frischkäse und Kräutern	

Rucola Salat	15.00
mit Rohschinken, Feigen und gereiftem Parmesan	

Hausgemachte Salatsaucen zur Auswahl:

Französisch, italienisch, Kräuter-Vinaigrette, , Tomaten-Vinaigrette
Baumnuss-Vinaigrette

Kalte Vorspeisen

Rindscarpaccio	17.00
mit Rucola, Parmesan und Olivenöl	

Hausgemachtes Rindstatar	14.00
mit Toast und Butter	

Geräucherter Lachs	16.00
mit Salatnestchen, Toast und Butter	

Geflügel-Galantine	14.50
mit Zwetschgen Zwiebel Kompott und Salatnestchen	

Antipasti-Teller	14.50
mit Melone, Parmaschinken, Parmesan, Bresaola, Meeresfrüchten, Oliven und mariniertem Gemüse	

alle Preise inkl. 7.7% Mehrwertsteuer

Suppen

Hausgemachte Kraftbrühe	8.50
mit Flädli	+1.00
mit Backerbsen	+1.00
mit Markbein	+2.00
Steinpilzschaumsuppe	9.00
mit Crôutons	
Saisonsuppe (nach Absprache)	ab 8.00
Prosecco-Schaumsuppe	9.50
mit Trockenfleischstreifen	
Tomaten Crèmesuppe	8.00
mit Basilikumschaum	

Warme Vorspeisen

Saucisson im Frühlingsrollenteig	12.50
knusprig gebacken, serviert auf lauwarmem Krautsalat	
Gebratenes Saiblingsfilet	16.50
auf Rahmwirsing mit Safran	
Warmer, Ziegenkäse an Honigsauce	14.00
auf marinierten Gemüsen	
Weissweinsrisotto	13.50
mit Ruccola und Kirschtomaten	
Sautierte Riesencrevetten	17.00
in Kräuterbuttersauce, serviert mit Trockenreis	

Hauptgänge

Kalbs-Hohrücken am Stück gebraten auf Aceto-Balsamicojus, serviert mit Weissweinsrisotto und buntem Gemüse	38.00
Kalbsmedaillons an Zitronensauce mit feinen Nudeln und Marktgemüse	37.00
Kalbsfilet an Morchelsauce mit Tagliarini und Marktgemüse	48.00
Kalbschulterbraten an Thymiansauce mit Kartoffelgratin und Marktgemüse	28.00
Kalbs-Saltimbocca alla romana an Marsalajus, mit Weissweinsrisotto und Broccoli	34.00
Schweinsfilet am Stück gebraten an Eierschwämmisauce (saisonal andere Pilze) mit feinen Nudeln und Marktgemüse	32.00
Rosa gebratenes Roastbeef an Sauce Béarnaise, serviert mit Kartoffelgratin und Marktgemüse	38.00
Rindsfilet am Stück gebraten an Balsamico- Zwiebeljus mit Bratkartoffeln und Marktgemüse	43.00
Gebratene Perlhuhnbrust auf Rotwein-Kräuterjus, serviert mit Kartoffelgratin und Marktgemüse	31.00
Gebratene Eglifilets an Kerbelschaum, serviert mit Pilav-Reis und Blattspinat	36.00
Gebratene Riesencrevetten in Curry-Kokossauce mit Pak-Choi, serviert mit Thaireis	48.00

Anmerkungen zu den Hauptgerichten

- Preise inklusive Nachservice von Gemüse, Stärkebeilage und Sauce.
- Preise Nachservice Fleisch auf Anfrage.

alle Preise inkl. 7.7% Mehrwertsteuer

Dessert

Dunkles Schokoladenmousse mit Früchten und Schlagrahm	9.50
Lauwarme Apfelküchlein mit Vanillesauce und Schlagrahm mit Vanilleglace	7.50 +3.00
Lauwarmes Crêpe mit Apfel-Zimt Füllung überzogen mit Amaretto-Sabayon	12.00
Limonen und Cassissorbet auf Ananassalat mit frischer Minze	9.00
Hausgemachtes Tiramisu	9.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Joghurteis und Beeren	9.50
Dessertbuffet (ab 25 Personen) Tiramisu, weisses und dunkles Schokoladenmousse, Panne Cotta, Gebrannte Crème, Rahmkirschtorte, Fruchtsalat, verschiedene Glacé- und Sorbetaromen, Schlagrahm	18.00
Für mitgebrachte Kuchen / Torten verrechnen wir pro Person	3.50
Saisonale Desserts nach Absprache	

Käse

Käseteller (3 Sorten) reichlich garniert	9.00
Käseplatte (7 Sorten) Auswahl von Hart- und Weichkäse garniert mit Birnen, Trauben und Nüssen, dazu Birnenbrot, Brotauswahl und Butter	14.00

alle Preise inkl. 7.7% Mehrwertsteuer