

Menüangebot

Stand: 1. 12. 2017

Menü 1

Fr. 60.00

Gemüseboullion mit hausgemachten Kräuterflädli

Zartes Schweinsfilet am Stück gebraten
an feiner Pilzrahmsauce
Knusprige Röstikroketten
Bunte Gemüsevariation

Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Früchtegarnitur

Menü 2

Fr. 64.50

Bunter Blattsalat an hausgemachtem italienischen Dressing

Rosé gebratenes Kalbssteak mit Curry-Sesambutter
Hausgemachte Butternüdeli
Bunte Gemüsevariation

Hausgemachtes Passionsfrucht mousse

Menü 3

Fr. 59.00

Hausgemachte Tomatencremesuppe mit Basilikumrahm

Saftiger Schweinsbraten gefüllt mit Dörrzwetschgen
an kräftigem Rotweinjus
Hausgemachte Spätzli-Tricolore
Buntes Gemüseallerlei

Schokoladedessertteller
(Glace, hausgemachtes Mousse, Kuchen)

Menü 4

Fr. 54.50

Bunter Blattsalat mit Kernen an hausgemachtem italienischen Dressing

Karottencremesuppe mit Ingwer

Zartes Pouletbrüstli an Ananas-Currysauce
Basmatireis
Asiatisches Gemüseallerlei

Hausgemachtes Caramelköpflli mit Schlagrahm und Früchtegarnitur

Menü 5

Fr. 66.50

Bunter Salatteller

Hausgemachte Limonencremesuppe

Zartes Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons
Hausgemachte Butterrösti
Broccoli und glasierte Karotten

Saisonaler Fruchtsalat mit einer Vanillerahmwolke

Menü 6

Fr. 74.00

Tomaten-Mozzarellasalat an Basilikumsauce auf Rucolabeet

Klare Gemüsesuppe

Zartes Kalbsplätzli mit Rohschinken und Salbei
auf kräftiger Rotweinsauce
Sämiges Safranrisotto mit Sbrinzchips
Broccoli mit Mandelbutter

Hausgemachtes Himbeertiramisu

Menü 7

Fr. 80.00

Bunter Blattsalat an hausgemachtem italienischen Dressing

Gemüseboullion mit hausgemachten Käseflädli

Rindsfiletgulasch mit Champignons, Peperoni und Essiggurken
an Paprikarahmsauce
Hausgemachte Spätzli

Hausgemachter Marmorcake mit Beerenquarkcreme

Buffett

Fr. 58.00

Bunter Blattsalat mit Kernen und hausgemachtem italienischen Dressing

Pastaplausch mit 3 verschiedenen hausgemachten Teigwaren
3 Saucen zur Auswahl:
Rinds-Gemüsebolognese
Hausgemachtes Basilikumpesto
Geräuchte Lachsrahmsauce
Champignons-Specksauce
Carbonarasauce
Tomaten-Basilikumragout
Sbrinz

Hausgemachter Schokoladekuchen mit Himbeermousse

Saisonale Menüs

Frühling

Fr. 83.00

Gemischter Blattsalat an hausgemachtem italienischen Dressing

Leicht pikante kalte Gemüsesuppe

Rosé gebratenes Kalbsfilet auf Morchelrahmsauce
Junge Bratkartoffeln
Zarte grüne Spargeln

Erdbeeren mit Schlagrahm

Sommer

Grill - Buffett

Fr. 67.50

Gemüseboullion mit Suppenperlen

Grillade à discretion
(Pouletbrüstli, Olmabratwurst, Schweinsbratwurstschnecke,
Kalbskotelett, Rindshohrückensteak)
Auf Wunsch: Tofuplätzli, Maiskolben, Champignons gefüllt mit Frischkäse
Bunte Salatauswahl vom Buffet

Hausgemachtes Panna Cotta mit Himbeercoulis

Herbst 1

Fr. 54.50

Hausgemachte Pilzcremesuppe mit Kräuterrahmhaube

Zarte Rehschnitzeli an Preiselbeersauce
Hausgemachte Spätzli
Rotkraut und caramelisierte Marroni

Hausgemachtes Zwetschgenmousse mit Früchten garniert

Herbst 2

Fr. 64.50

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons an
hausgemachtem italienischen Dressing

Kürbiscremesuppe mit Kernen

Zartes Hirschgeschnetzeltes mit frischen Champignons
Schupfnudeln
Rahmrosenkohl

Feines Vermicelles mit Merigues und Schlagrahm

Winter

Fr. 54.50

Hausgemachte Randencremesuppe mit Rahmrosette

Rindsragout an Balsamicosauce
Hausgemachte Casarecce
Glasierte Pastinaken und Kürbis

Hausgemachtes, weisses Lebkuchenmousse mit Glühweinbirnen

Vegetarische Varianten

(der Preis reduziert sich um Fr. 6.00 pro Person/Menü)

Hausgemachte Rösti mit Tomaten und Raclettekäse überbacken

Bunter Gemüseteller mit der Beilage des Menüs

Spätzlipfanne mit frischem Gemüse und Käse überbacken

Grüne Spargeln mit hausgemachter Hollandaisesauce
Junge Bratkartoffeln (saisonal)

Hausgemachte Spätzli mit Rotkraut, caramelisierten Marroni,
Rosenkohl und Preiselbeerapfel (saisonal)