

HIER FINDEN SIE EINE AUSWAHL AN SUPPEN, VORSPEISEN UND HAUPTGERICHTE,
DIE SIE SICH NACH HERZENSLUST ZUSAMMENSTELLEN KÖNNEN. GERNE
ÜBERARBEITEN WIR GEMEINSAM DAS MENÜ UND DEN GESAMT PREIS

SUPPEN

IM SUPPENTOPF SERVIERT ZUM SELBER SCHÖPFEN
ODER TELLERSERVICE

9.00 P.P.
10.00 P.P

- WALLISER-WEISSWEIN-SUPPE
- KÜRBIS-SUPPE MIT KÜRBISKERNÖL (VEGAN)
- GETRÜFFELTE KARTOFFEL-SUPPE
- SELLERIE-APFEL-SUPPE MIT ALTEM BASAMICO
UND GEBRATENEN ÄPFELN
- CHAMPIGNONG-CREME-SUPPE MIT GERÖSTETEN CHAMPIGNONS
- TOMATEN-CREME-SUPPE MIT FRISCHEM BASILIKUM
- KARTOFFEL-LAUCH-SUPPE (VEGAN)
- KARTOFFEL-STEINPILZ-SUPPE
- MAIS-CREME-SUPPE MIT SPICY POPCORN
- SAUERKRAUT-CHAMPAGNER-CREME-SUPPE
MIT SPECKCHIPS (SEPARAT)
- ERBSEN-CREME-SUPPE MIT FRISCHER PFEFFERMINZE
- BROCCOLI-CREME-SUPPE MIT CHILI
- ZUCCHINI-CREME-SUPPE MIT MERRETICH UND SAUERRAHM
- KAROTTEN-INGWER-SUPPE (VEGAN)
- FRANSÖSISCHE ZWIEBELSUPPE MIT KÄSECROUTONS
- KNOBLAUCH-CREME-SUPPE MIT ROGGENBROT-CROUTONS
- WEISSE-BOHNEN-SUPPE MIT SPECK
- CHILI-MAIS SUPPE MIT SPECKCHIPS
- BRUNNENKRESSESCHAUMSUPPE
- LINSEN-KOSKOSMILCH-SUPPE (VEGAN)

ROTE CURRY SUPPE MIT CHILI MANGO UND GEBRATENEN CREVETTEN 16.00 P.P
(TELLERSERVICE)

VORSPEISEN BUFFET (AB 30 PAX)

SALATE:

SALAT BUFFET KLEIN 11.00 P.P.

- BUNTE BLATTSALATE MIT HAUSDRESSING
- KAROTTE-SESAM-SPICY
- GURKE-DILL-SAUERRAHM
- MAIS-CURRY

SALAT BUFFET MITTEL 14.00 P.P.

- BUNTE BLATTSALATE MIT HAUSDRESSING
- SONNMATTEN KARTOFFEL-SALAT
- KAROTTE-SESAM-SPICY
- GURKE-DILL-SAUERRAHM
- MAIS-CURRY
- COUS COUS MIT GEMÜSE, FRISCHER MINZE UND GERÖSTETEN MANDELN

SALAT BUFFET GROSS 18.00 P.P.

- BUNTE BLATTSALATE MIT HAUSDRESSING
- SONNMATTEN KARTOFFEL-SALAT
- KAROTTE-SESAM-SPICY
- GURKE-DILL-SAUERRAHM
- MAIS-CURRY
- COUS COUS MIT GEMÜSE, FRISCHER MINZE UND GERÖSTETEN MANDELN
- HÖRNLI SALAT MIT CERVELAT & PEPPERONI
- GRICHISCHER SALAT MIT FETA

ZU ALLEN SALATEN UND ANITPASTI SERVIEREN WIR BROT & BUTTER

ANTIPASTI:

ANTIPASTI BUFFET KLEIN (AB 15 PAX)

17.00 P.P.

- TOMATEN BÜFFELMORZARELLA MIT FRISCHEM BASILIKUM
- MARINIERTES GRILLGEMÜSE
- ROHSCHINKEN MIT MELONE
- 2 SALATE NACH WAHL

ANTIPASTI BUFFET DELUXE (AB 45 PAX)

29.00 P.P.

- TOMATEN BÜFFELMORZARELLA MIT FRISCHEM BASILIKUM
- MARINIERTES GRILLGEMÜSE
- IN SESAM GEBRATENER THUNFISCH MIT WASABIDIP & AVOCADO
- ROHSCHINKEN MIT MELONE
- GERÄUCHERTER LACHS & MIT MEERETTISCH-SCHAUM
- KLASSISCHES VITELLO TONNATO
- TATAR MIT BELPERKNOLLE AUF HERZHAFTEN CROSTINIS
- 2 SALATE NACH WAHL

ZU ALLEN SALATEN UND ANITPASTI SERVIEREN WIR BROT & BUTTER

VORSPEISEN (TELLER SERVICE)

FLEISCH-VORSPEISEN:

- TRÜFFELTATAR 27
- KLASSISCHES TATAR 24
- VITELLO TONATO (HAUSGERÄUCHSERTES KALBFLEISCH AN EINER LEICHTEN THUNACREME MIT APFELKAPERN UND SALATBOUQUET) 24
- HAUSGEMACHTE ENTENLEBERTERRINE MIT APRIKOSENCHUTNEY UND BRIOCHE 29
- RINDERCARPACCIO MIT HOBELKÄSE, RUCCOLA UND TRÜFFELÖL 26
- MELONE MIT ROHSCHINKEN 19

FISCH-VORSPEISEN

- THUNFISCHTATAR MIT AVOCADO UND WAKAME SALAT 25
- TINTENFISCHCARPACCIO MIT FENCHEL – ORANGEN – SALAT 25
- GEBRATENER THUNFISCH IM SESAMMANTEL MIT PAPAYA AVOCADO SALAT 27
- GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN AUF ERBSEN – MINZ – CREME 28
- RÄUCHERLACHS AUF KARTOFFEL-GURKEN TATAR 23
- SASHIMI VOM COBIA MIT HEISS ABGEFLEMMT MIT SESAMÖL UND YUZUSAUSE 28

VEGETARISCH/ VEGANE VORSPEISEN

- MARINIERTES FENCHELTATAR AUF RANDENCRAPACCIO 17
- GETRÜFFELTES RANDNECARPACCIO MIT GEBRATENEN PFIFFERLINGEN UND RUCOLASALAT UND BELPERKNOLLE (SAISONAL) 25
- GEBRATENEN PFIFFERLINGEN AUF GARTENSALAT(SAISONAL) 26
- SAUTIERTE STEINPILZE AUF HERBSTSALAT MIT KAMELISIERTEN WALNÜSSEN 29
- SPARGEL MIT SAUCE HOLLANDAISE / VINAIGRETTE (SAISONAL) 24
- GRATINIERTER ZIEGENKÄSE AUF RANDENCRAPACCIO MIT KÜRBISKERNPESTO UND SALATBOUQUET 24
- TOMATEN MOZARELLA SALAT 17
- BUNTER SALAT MIT GERÖSTETEN KERNEN 12

WARME VORSPEISEN

- GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN AUF SAFRANRISOTTO 28
- TAGLIATELLE MIT PFIFFERLINGEN AN LEICHTER RAHMSAUCE 25
- GEBRATENE CREVETTEN AM SPIESS AUF KRÄUTERRISOTTO 28

ALLE PREISE INKL 7,7% MWST

HAUPTSPEISEN (PLATTEN ODER TELLERSERVICE)

SIE KÖNNEN IHR GERICHT MIT EINER BEILAGE, GEMÜSE UND SAUCE KOMBINIEREN WIE ES IHNEN ZUSAGT.

FLEISCH

- RINDSFILET NIEDERER TEMPERATUR AM STÜCK GEGART 49
- SURF AND TURF (FILET UND ½ HUMMER) 69
- SURF AND TURF (FILET UND CREVETTEN) 56
- ZARTES SIEDFLESICH MIT WURZELGEMÜSE 38
- ROASTBEEF AM STÜCK GEGART 45
- 48 STUNDEN GESCHMORTE KALBSBÄCKLI 45
- KALBSBRATEN VON NIERSTÜCK NIEDERER TEMPERATUR AM STÜCK GEGART 45
- HIRSCHFILET 42
- LAMMRACKS 45
- LAMMDUO (RACKS UND GIGOT) 42
- MAISPOULARDENBRUST 32
- KNUSRIGE ENTENBRUST 35
- KNUSPRIGE SCHWEINSHAXE 34
- KNUSPRIGER SPANFERKEL RÜCKEN 35

FLEISCH-SAUCEN

- STEINPILZSAUCE
- ROTWEINJUS
- ROSMARINJUS
- GRÜNE PFEFFERSAUCE
- BRATENSAUCE
- MEDITERANER JU

FISCH

- SEETEUFEL MEDAILLONS 45
- WOLFSBARSCHFILET 45
- THUNA STEAK 45
- RED SNAPPER 38
- GRATINIERTER HUMMER (ganz) 56
- DORADE IM GANZEN MIT KRÄUTER GEFÜLLT 49

FISCH-SAUCEN

- DILLSAUCE
- KRÄUTERSAUCE
- SAFRAN SAUCE

BEILAGEN:

- KARTOFFELGRATIN
- ROSMARINKARTOFFERL
- BRATKARTOFFERL
- SPÄTZLI
- REIS
- WILDREIS
- KARTOFFELSTOCK
- SÜSSKARTOFFEL STAMPF
- TEIGWAREN
- RISOTTO
- STEINPILZRISOTTO
- SÜSSKARTOFFELSTAMPF
- BULGUR-LINSEN-HANFSAMEN RISOTTO
- KNÖDEL
- GETRÜFFELTER BRAMATAPOLENTA
- KNUSPRIGE POLENTA ECKEN

GEMÜSE

- GEMISCHTES MEDITERANES OFENGEMÜSE ODER
- RAHMSAUERKRAUT
- JUNGER BLATTSPINAT MIT PINIENKERNEN
- SAFRAN RAHM WIRSING
- ROTKRAUT

...GERNE KÖNNEN WIR DEN PREIS DEM GESAMT MENÜ ANPASSEN....

DESSERT

- DUNKLES SCHOGGIMOUSSE 8.50
- WEISSES TUBLERONEMOUSSE 8.50
- TIRAMISU 8.50
- LECHTES QUARK ZITRONEN MOUSSE AUF HIMBEER COULIS 7.50
- SCHICHTDESSERT: RICOTTA-MASCARPONECREME MIT MARINIERTEN BEEREN, MERINGUE UND CRUNSH 7.50
- PANNA COTTA MIT MARINIERTEN BEEREN (SAISONAL MIT FRISCHEN ERDBEEREN) 7.50
- APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE (3 CHF AUFPREIS IN DER 3ER/5ER KOMBI) 10.50
- KARAMEL KRÖPFLI
- LAUWARMER APRIKOSENKUCHEN IM GLAS MIT VANILL GLACE 8.50
- LAUWARMER ZWETSCHGENKUCHEN IM GALS MIT ZIMT GLACE 8.50
- KOKOSMILCHREIS MIT SAUER-KIRSCH-KOMPOTT (VEGAN) 7.50
- TORTA CAPRESE „SAFTIGER SCHOGGI-MANDEL-KUCHEN“ MIT VANILLE GLACE 8.50
- NOUGAT PARFAIT MIT CHRUNCH 8.50
- LAUWARMEN SCHOGGIKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN & HAUSGEMACHTER SAUERRAHM GLACE 12.50
(AUFPREIS 5 CHF IN 3ER/5ER KOMBI)
- SCHICHTDESSERT: FRISCHE ERDBEEREN, MERINGUE, RICOTTA-MASCARPONE CREME, CRUNCH (SAISONAL BEDINGT) 8.50

ALLE DESSERT WERDEN IN WECKGLÄSERN AUF HOLZBRETTERN SERVIERT

GERNE KÖNNEN WIR AUS DEN OBEN GENANNTEN DESSERT EINE VARIATION FÜR EUCH ZUSAMMENSTELLEN (AB 50 PERSONEN)..

3 DESSERT GEMISCHT / 14.50 CHF PRO PERSON

5 DESSERT GEMISCHT / 17.50 CHF PRO PERSON

KÄSE VON JUMI

KÄSEBUFFET KLEIN (AB 15 PAX): 12.00 P.P.

- 3 SORTEN KÄSE (OHNE ZIEGE & SCHAF)
- FEIGENSENF
- WALLISER FRÜCHTE-ROGGEN-BROT
- BUTTER

KÄSEBUFFET MITTEL (AB 25 PAX) 19.00 P.P.

- 5 SORTEN KÄSE
- FEIGENSENF
- TRAUBEN
- NÜSSE
- FRÜCHTEBROT
- BUTTER

KÄSEBUFFET GROSS (AB 40 PAX): 25.00 P.P.

- 7 SORTEN KÄSE
- FRÜCHTESENF
- TRÜFFELHONIG
- TRAUBEN
- FEIGEN
- ÄPFEL, BIRNEN
- NÜSSE
- FRÜCHTEBROT
- BUTTER

