

SOMMER - MENÜVORSCHLÄGE

MENÜ 1

•
Sommersalat (v)

Blattsalat mit Sprossen
 an Kräuter-Vinaigrette
 CHF 9

•
Suppe (v)

Tomatensuppe mit Basilikumöl
 CHF 9

•
Schweinsbratwurst*

an Zwiebelsauce
 Bratkartoffeln und Gemüse
 CHF 22

•
Stängeli-Glacé oder Zolli-Cornet

von Gasparini
 CHF 5

4-Gang Menü
 CHF 45

3-Gang Menü
 CHF 36

Alternativ-Hauptgang

•
Heisser Fleischkäse

Kartoffelsalat
 Wirtschaftsbrot und Senf
 CHF 20

Vegi-Hauptgang 1*

•
Gebackener Käse (v)

an Kräuter-Vinaigrette
 Bratkartoffeln und Gemüse

MENÜ 2

•
Gurkensalat (v)

mit Ziegenfrischkäse & Oliven
 an Zitronen-Vinaigrette
 CHF 12

•
Suppe (v)

Walliser Aprikosenkaltschale
 CHF 11

•
Hackbraten vom Kalb*

an Cognac-Sauce
 mit Kartoffelstock und Gemüse
 CHF 34

•
Fruchtsalat mit Minze

und Vanille-Glacé
 CHF 11

4-Gang Menü
 CHF 66

3-Gang Menü
 CHF 55

Alternativ-Hauptgang

•
Maispouardenbrust

an Rotweinjus,
 Bratkartoffeln und Grillgemüse
 CHF 36

Vegi-Hauptgang 2*

•
Gemüse-Hackbraten (v)

an Joghurt-Sauce mit
 Kartoffelstock und Gemüse

MENÜ 3

•
Büffelmozzarella (v)

mit sonnengereiften Tomaten,
 Oliven und Basilikumpesto
 CHF 14

•
Suppe (v)

Gurkenkaltschale mit Minze
 CHF 9

•
Säulibraten vom Grill*

an Rosmarin-Jus
 mit Gnocchi und Sommergemüse
 CHF 32

•
Zwetschgen-Streuselkuchen

mit Joghurt-Glacé
 CHF 12

4-Gang Menü
 CHF 68

3-Gang Menü
 CHF 59

Alternativ-Hauptgang

•
Geschmortes Rindskopfbäggli

mit schwarzen Oliven
 Gnocchi und Sommergemüse
 CHF 38

Vegi-Hauptgang 3*

•
Gemüsestrudel (v)

mit Feta und Sommergemüse
 an Sauce Vinaigrette

MENÜ 4

Sommersalat (v)

Bunter Blattsalat mit Rhabarber
und Spargel an Honig-Sauce
CHF 16

Penne Rigate (v)

mit konfierten Tomaten,
Pecorino & Limetten-Öl
CHF 14

Schweizer Roastbeef*

Kräuterbutter, Quetschkartoffel
mit Sauerrahm & Sommergemüse
CHF 42

Rhabarberkompott

mit Joghurt und Schoggikuchen
CHF 12

4-Gang Menü
CHF 84

3-Gang Menü
CHF 72

Alternativ-Hauptgang

Tafelspitz (Rind)

mit Meerrettich und kleinen
Kartoffeln auf Sommergemüse
CHF 42

Vegi-Hauptgang 4*

Gebackener Blumenkohl (v)
an Kräuter-Vinaigrette mit
Quetschkartoffel & Gemüse

MENÜ 5

Quinoa-Salat (v)

mit Aprikose, Melone und Minze
an Limetten-Sauce
CHF 12

Schweizer Lachsfilet

auf lauwarmem Linsensalat
an Tomaten-Vinaigrette
CHF 18
Vegi mit glasiertem Endive

Rinds-Stroganoff*

Paprika-Sauce mit Crème Fraîche,
Grillgemüse & Spargelreis
CHF 38

Cremiger Cheesecake

mit Waldbeeren
CHF 13

4-Gang Menü
CHF 81

3-Gang Menü
CHF 63

Alternativ-Hauptgang

Boeuf Bourguignon (Rind)

Sommerzwiebeln & Pilzragout,
Kartoffelstock & Wurzelgemüse
CHF 38

Vegi-Hauptgang 5*

Kichererbsen-Stroganoff (v)
Paprika-Sauce mit Crème Fraîche,
Grillgemüse & Spargelreis

MENÜ 6

Gezupfte Rauchforelle

mit Sommersalat und Sprossen
an Kräuter-Joghurt-Sauce
CHF 14
Vegi mit Hobelkäse

Ricotta-Ravioli (v)

mit Limette und Rucola
an Thymianbutter
CHF 16

Glasierter Kalbsrollbraten*

Olivens-Jus, getrocknete Tomaten
Spätzli und schwarzen Rübli
CHF 38

Sommerbeeren

mit Crème Cruyère & Krokant
CHF 14

4-Gang Menü
CHF 82

3-Gang Menü
CHF 66

Alternativ-Hauptgang

Kalbskopfbäggli geschmort

mit Mascarpone-Polenta,
Kräuteröl und Sommergemüse
CHF 54

Vegi-Hauptgang 6*

Gemüse-Piccata (v)
Olivens-Jus, getrocknete Tomaten
Spätzli und schwarzen Rübli

Je nach Raum, Anzahl Personen und Art des Anlasses können die Gerichte am Tisch serviert oder als Buffet präsentiert werden.

Diese Vorschläge gelten für Gruppen von 12 bis 139 Personen. Für Gruppen ab 140 bis 220 Personen werden die Menüs aus logistischen Gründen leicht angepasst. Dabei beraten wir Sie gerne individuell. Wir legen Wert auf eine schmackhafte, mit Liebe zubereitete frische Küche. Deshalb sind wir dankbar, wenn Sie sich bei der Menü-Zusammenstellung auf ein für die ganze Gruppe einheitliches Menü inklusive vegetarischer Variante beschränken.

Bitte teilen Sie uns Ihr Menü, die Anzahl Vegetarier, allfällige Allergien und die Weine bis spätestens 21 Tage vor dem Anlass mit.

Die definitive Personenanzahl geben Sie uns bitte 4 Tage vor dem Anlass bekannt. Für Kinder (6 bis 12 Jahre) berechnen wir den halben Preis. Alternativ offerieren wir auch gerne ein Kindermenü.

Wünschen Sie einen Nachschlag von Fleisch und Beilagen, bitten wir Sie um Mitteilung bei der Menübestellung.