

3 Gang Menüs



Salatbouquet mit Speck und Sesam

**

Schweinhalsbraten mit Kräuterkruste

Bohnenbündel mit Lauch umwickelt

Glasierte Karottenstäbchen

Kartoffelgratin "nach Grossmutter Art"

**

Mandelpudding auf Beerencoulis

Fr. 39.80 ²

China Mix Salat

**

Pouletbrust im Kokosmantel

mit roter Currysauce Bombay

Basmatireis

Gebraten Pfirsiche

**

Mangoparfait mit Bananen

Fr. 36.00 ²

Blattsalatbouquet mit Rohschinkenstreifen
und geröstetem Sesam

**

Schweinsfilet "Brunoldi"

Rosa Pfeffersauce

Butternüdeli

Gefüllte Tomaten mit Erbsen

**

Waldbeerensorbet

mit Pistatienschaum

Fr. 55.30 ²

Gemüseterrine mit Tomatencoulis
und Salatgarnitur

**

Lammrückenfilet an Cassisjus

Bäckerinnenkartoffeln

Broccoli mit Pinenkernen

**

Passionsfrüchtemousse garniert

Fr. 48.00 ²



Mischsalat mit Kichererbsen

**

Kalbssteak an Morchelsauce

Gemüsegarnitur

Williamskartoffeln

**

Helles und Dunkles Schoccomousse

auf Erdbeerencoulis mit Früchtegarnitur

Fr. 51.00 ²

Gemüseterrine mit Tomaten-Vinaigrette

**

Schweinskronenbraten glaciert mit Thymianjus

Bäckerinkartoffeln

Zucchini provençales

**

Zuckerteigravioli mit Haselnussfüllung auf

Beerencoulis

Fr. 45.60 ²

Mögliche Beilagen

Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Bratkartoffeln, Herzoginnenkartoffeln,
dif. Spätzli, Reis, Teigwaren.

Frühlingsmenüs



Grüner Spargelsalat
mit Sonnenblumenkernen

**

Fischzopf an Safransauce

**

Lammkrone im Ofen gebacken an Rosmarinjus

Haugemachtes Ratatouille

Frische Bratkartoffeln

**

Katalanische Crème

Fr. 58.50 ²

Klare Suppe mit Frühlingsgemüse

**

Gemischte Spargeln

mit Sauce Bernaise

**

Kalbsfiletmedailon an Apfel-Calvadossauce

Gemüsegarintur

Kartoffelrosetten

**

Erdbeerenmousse mit seinem Coulis
und frischen Erdbeeren

Fr. 66.00 ²

Sommermenüs



Sommersalat mit Früchten

**

Seezunge an Weisswein mit Reis

**

Englisch gebratenes Roastbeef

Sauce Bernaise

Sommergemüse

Herzoginnenkartoffel

**

Limonentimbal mit Himbeeren

auf Himbeercoulis

Fr.

64.00 ²

Seezungenröllchen in Weisswein

Salzkartoffeln

**

Kalte Tomatensuppe

**

Kalbsfilet mit salsa verde

im Briocheteig

Butter Kefen

Wildreis

**

Bananen - Bacardi - Parfait

mit Trauben

Fr.

72.50 ²

Herbstmenüs



Carpaccio von Rehfilet

**

Wildkraftbrühe mit einem Schuss Gin

**

Rehrücken "Mirza"

Rosenkohl und Rotkraut

Hausgemachte Butterspätzli

**

Zwetschgentörtchen mit

Zimt mousse

Fr.

78.00 ²

Lachsmousse mit

Zitronen-Vinaigrett

Kürbis-Karottensüppchen

Kalbsschnitzel mit Randensauce

Pommes Anna

Rosenkohl mit Speck

Apfelrotkraut

Warme Waldbeeren mit Vanilleeis

Fr.

68.90 ²

Wintermenüs



Kohrabi-Möhren-Salat mit
Orangen und Linsensprossen
**

Steinpilzrahmsuppe mit
Brotcroûtons
**

Lammkeule Jäger Art
Rosenkohl
Kohlwickel mit Kürbisfüllung
Tricolore-Spätzli
**

Waldhonigparfait mit Pfefferminze Fr. 67.50 ²

Engadiner Coppa Carpaccio
**

Frische Bouillon mit Sherry
und Gemüsestreifen
**

Tafelspitz mit Apfelmeerrettichschaum
Petersilienkartoffeln
Rüebli und Lauchgemüse
**

Parfait mit Lebkuchengewürz
an Orangencoulis Fr. 65.00 ²

Kulinarische Ausflüge in andere Welten



Asiatisches Menü

Gado Gado

Gemüsesalat mit Erdnusssauce

**

Gurkensuppe mit Hünerefleisch und Glasnudeln

**

Tofu Sweet and Sour

**

Geschmortes Rindfleisch "Kantoneser Art"

mit Austernsauce

Grüne Bohnen mit Pilzen

Gebratener Reis "fünf Farben"

**

Exotischer Fruchtsalat

Fr.

64.00 ²

Griechisches Menü

Griechischer Hirtensalat (Choriátiki saláta)

**

Zitronensuppe mit Huhn (Kotosóupa avgolémono)

**

Musaká Auflauf mit Auberginen

**

Lammgigot in Kräuterkruste aus dem Ofen (Arni sto fóurno)

Gebackene Kartoffeln

Geschmorter Lauch (Prása jachni)

**

Mangocrème mit Tamarillosauce

Fr.

68.00 ²

Indisches Menü

Gurken-Tomaten-Salat (Kheera-Tamatar-Raita)
mit schwarzem Sesam und Yoghurtsauce

**

Huhn in Mandelsauce (Murg Man Pasand)
mit Apfelchutney (Seb ki Chatni)

**

Rosengetränk (Gulab Sharbat)

**

Riesengarnelen mit Kokos (Jhinga Malai)
Gerösteter weisser Rettich (Mooli)

Basmatireis (Chawal)

**

Mango Mousse mit Pistache (Malai Am)

Fr.

67.50 ²



Italienisches Menü

Antipastiteller mit Carpaccio,
marinierten Peperoni, frittierten Zucchini,
eingelegte Auberginen, süss saure Karotten,
Artischockenherzen

**

Nudeln mit Chili-Sauce / Penne all' arrabbiata (Latium)

**

Kalbsbraten in Milch / Vitello al Latte (Lombardei)

Spinat mit Rosinen / Spinaci alla romana (Latium)

Überbackene Kartoffeln / Patate al forno (Abaruzzen/Apulien)

**

Biskuit mit Vanillecreme /

Zuppa inglese alla napoletana (Kampanien)

Käse / Formaggio

Fr.

72.00 ²

Mexikanisches Menü

Avocadomousse mit Garnelen /
Mousse de aguacate con Camarones

**

Maiscrèmesuppe / Crema elote

**

Gefüllte Tortillas mit Hühnerfleisch /
Enchiladas

**

Schweinelende mit Erdnüssen / Lomo en cacahuete
Kartoffeln mit Speck

Zucchini mit Peperoni und schwarzen Bohnen

**

Mandelmilchpudding mit Melonenkugeln /

Flan de almendras con melone

Fr.

65.00 ²



Spanisches Menü

Knoblauchgarnelen / Gambas al ajillo

**

Kalte Gemüsesuppe / Cazpacho Adalusien

**

Lachs asturianische Art / Salmón a la ribereña

**

Kalbfleisch La Mancha / Ternera al estilo de La Mancha

Safran Reis mit weissen Bohnen / Arroz emperado

Gemüsebouquet / Escalivada

**

Katalanische Creme / Crema catalana

Fr.

65.00 ²

Salat-Saucen

French - Dressing

Italien - Dressing (Balsamico)

Roquefort - Dressing

Thousand-Island-Dressing

Joghurt-Dressing

Tomatensauce

Leichte Pfeffersauce



Verschiedene Salatbuffets

Kleines Salatbuffet (ab 15 Personen)

4 Salate aus der Sparte Salatauswahl

2 Salat aus der Sparte Spezialitäten Salate

2 Salatsaucen

p.P. Fr. 13.50 ²

Mittleres Salatbuffet (ab 20 Personen)

5 Salate aus der Sparte Salatauswahl

3 Salate aus der Sparte Spezialitäten Salate

2 Salatsaucen

p.P. Fr. 15.00 ²

Grosses Salatbuffet (ab 20 Personen)

6 Salate aus der Sparte Salatauswahl

4 Salate aus der Sparte Spezialitäten Salate

2 Salatsaucen

p.P. Fr. 16.50 ²

Salat Auswahl

Kabissalat mit Speckwürfel
Blattsalat (nach Saison)
Rüebli Salat
Randensalat
Maissalat mit Peperoni und Feta
Gurkensalat
Kartoffel-Gurkensalat mit Dill
Brüsseler Endive mit Früchten
Tomatensalat mit Mozzarella
Kohlrabi-Mörensalat mit Orangen
Peperonissalat dreifarbig
Bulgursalat di Bolgheri
Kichererbsensalat mit Basilikum
Rustikaler Linsensalat mit Roquefort
Mexikanischer Bohnensalat



Spezialitäten - Salate

Griechischer Hirten Salat
(Gurken, Tomaten, Bohnen, Oliven, Käse)

Zigeunersalat (Siedfleisch, Wurst, Käse)

Meeresfrüchtesalat

Orangensalat mit Fenchel

Spargelsalat mit Sonnenblumenkernen (Saison)

Gemischter Pilzsalat (nach Saison)

Rheinischer Heringssalat

Bohnensalat mit Rauchlachs

Auberginensalat Kalimera

Sellerie-Chicorée-Salat mit Papaya

Bananen-Tomaten-Salat mit Cashewnüssen

Bunter Sprossensalat mit Nüssen

Lauwarme Austernseitlinge (Saison)

Kohlrabi-Bananen-Salat mit Curry

Feldsalat mit Sharonfrüchten (Saison)

Gebratene Kichererbsen mit Pfefferminze

