



Menü & Bankettvorschläge

2022



Menüvorschläge ab 15 Personen
Pro Anlass 1 Einheitsmenü oder nach Absprache
Reservation mindestens 3 Tage im Voraus
Saisonale Menüs oder Gänge auf Anfrage
Genau Personenanzahl 24 std. im Voraus

Fondues

Fondue Chinoise, (Rind, Kalb, Truten) 180 gr., mit verschiedenen
Saucen und Garnituren dazu Pommes frites, Reis und gemischter Salat

44.-

À discretion zusätzlich

7.-

Käsefondue mit geschwellten Kartoffeln

24.-

Als Vorspeise ½ Portion

12.-

¼ Portion

6.-

Passendes zum Fondue

Gemischter Salat

7.-

Trockenfleischteller

13.-

Oberlandsalat mit Schinken, Käse, Ei und Cherrytomate

9.50

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Wurstredli

8.50



Menü 1

Nüsslisalat mit gebratenem Speck, Ei und gerösteten
Brotroutons an Balsamicovinaigrette (11.-)



Schweinsfilet am Stück gebraten mit Morchelsauce,
Kartoffeltürmchen und Gemüse garnitur (34.-)



Hausgemachtes Tiramisu (8.50)

53.50

Menü 2

Roulade und Tartar vom Norwegischen Lachs an Senf-Dillsauce (13.-)



Rosa gebratene Lammhufte an Thymianjus, serviert mit Speckbohnenbündel
und Kartoffelgratin (28.50)



Zartschmelzendes Parfait von Trockenfrüchten (9.30)

51.-

Menü 3

Trockenfleischteller mit Hobelkäse und Essiggemüse (13.-)



Saftiger Schweinshalsbraten mit Zwetschgen gefüllt, serviert mit Schupfnudeln
und frischem Gemüse vom Markt (23.-)



Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce (9.-)

45.-



Menü 4

Crevettencocktail mit Ananas und rotem Chili (13.50)



Gebratene Maispouardenbrust an Steinpilzsauce, mit
Kartoffelgaletten und buntem Gemüse (24.-)

37.50

Menü 5

Karotten-Ingwersuppe mit Parmaschinkenchip (8.50)



Pochiertes Lachsschnitzel auf Gurken-Fenchelgemüse
an Vermouthsauce, dazu Wildreistimbale (24.-)



Frischer Fruchtsalat mit Sorbet (7.50)

40.-

Menü 6

Cocos-Zitronensuppe mit Crevettenspiess (9.50)



Roastbeef am Stück gebraten mit Bearnaisesauce,
Kartoffelkroketten und Mandelbroccoli (38.-)



Zweierlei Mousse au Chocolat mit Früchtegarnitur (10.50)

57.-



Menü 7

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Wurstredli (8.-)



Rindsbraten vom BEO Rind (160gr.) mit Schalottenconfit und Balsamicojus,
serviert mit Kartoffelstrudel und kleinen Gemüsen (26.-)



Großmutterns gebrannte Creme (7.50)

41.50

Menü 8

Passierte Erbsensuppe mit Minze (7.50)



Niedertemperaturgegarnte Kalbsschulter an Pinot Noir Sauce,
dazu Kräuternudeln und Gemüseallerlei (32.-)



Marinierte Rotweinbirne mit weißem Moccacis und Balsamicosabayon (11.-)

50.50

Alle Menüs können beliebig mit den Komponenten auf den folgenden Seiten
erweitert oder geändert werden.

Für saisonale Menüs oder Erweiterungen, wenden Sie sich bitte an uns.



Stellen Sie sich aus den Einzelkomponenten Ihr Menü zusammen

Kalte Vorspeisen:

Geräucherter Lachs auf Kartoffelchüchlein mit Kräutern,
Sauerrahm und bunten Salatblättern 13.-

Zweierlei Melonen mit zartem Parmaschinken und Grissini 10.50

Nüsslisalat mit geröstetem Speck, Ei, Champignons
und Brotcroutons an Balsamicovinaigrette
11.-

Roulade und Tartar vom Norwegischen Lachs an Senf-Dillsauce 13.-

Trockenfleischteller mit Hobelkäse und Essiggemüse 13.-

Tomaten-Mozzarellasalat mit frischem Basilikum 10.50

Gemischter Salat mit Sprossen und Kernen 7.-

Roastbeefwürmchen mit Sauerrahm, Ruccola und Zwieblen
11.50

Geräucherter Thunfisch mit Wasabischaum und Sprossensalat
12.-

Crevettencocktail mit Ananas und rotem Chili
11.50

Caesarsalat mit geröstetem Speck, Brotcroutons und Parmesanblättchen
9.-



Warme Vorspeisen:

Seeteufelmedaillon im Rauchlachsmantel auf mediterranem Gemüse 17.50

Gebratene Riesencrevette auf Ananas-Paprika Chutney und Krustentiersauce 18.-

Gebratene Jacobsmuscheln auf Fenchelpüree
mit marinierten Cherrytomaten und Vanillevinaigrette 14.50

Suppen:

Mildes Knoblauchsüppchen mit gerösteten Brotroutons	8.50
Eierschwämmli-suppe mit Rohschinkenstreifen	8.50
Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Wurstedli	8.50
Karotten-Ingwersuppe mit Parmaschinkenchip	8.50
Cocos-Zitronengrassuppe mit gebratenem Crevettenspiess	9.50
Lauchkraftbrühe mit Ingwer und Sesampfannkuchen	8.50
Kürbissuppe mit Sternanis und geräucherter Entenbrust	10.50



Hauptgänge:

Rosa gebratene Lammhuft an Thymianjus mit Speckbohnenbündel und Kartoffelgratin	28.50
Schweinshalsbraten mit Zwetschgen gefüllt, Schupfnudeln und frisches Gemüse vom Markt	23.-
Schweinsfilet am Stück gebraten an Morchelsauce, serviert mit Kartoffeltürmchen und Gemüse garnitur	34.-
Rindsbraten vom BEO Rind (160gr.) mit Schalottenconfit und Balsamicojus, serviert mit Kartoffelstrudel und kleinem Gemüse	26.-
Holzfällersteak (180gr.) vom Grill mit Café de Paris Butter, Country Cuts und gefüllter Tomate	25.-
Niedertemperaturgegarnte Kalbsschulter an Pinot Noir Sauce, dazu Basilikumnudeln und Gemüse allerlei	32.-
Roastbeef am Stück gebraten mit Bearnaisesauce, Kartoffelkroketten und Mandelbroccoli	38.-
Rosa gebratener Kalbshohrücken an Steinpilzsauce, mit Tagliatelle und Gemüse garnitur	37.50
Rindsfiletmedaillon (160gr.) in Aceto Balsamico mit Schalottenconfit, dazu kleine Gemüse und Kartoffeltürmchen	42.-
Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" an feiner Champignonrahmsauce, dazu Kartoffelrösti und Broccoliröschen	35.-
Rindsfiletwürfel "Stroganoff" an rassisger Peperonisauce, dazu Bandnudeln und Gemüse garnitur	36.-
Lammentrecote unter der Ratatouillekruste serviert mit Keniabohnen und Kartoffelgratin	36.-
Gebratene Maispoulardenbrust an Steinpilzsauce, mit Kartoffelgaletten und buntem Gemüse	26.50



Fisch Hauptgänge:

Sautiertes Zanderfilet auf Gemüsestreifen, dazu Randenbutter und Safrankartoffeln	31.-
Gedämpftes Baramundifilet unter der Karotten-Korianderhaube auf Currysauce mit Gemüse Cous-cous	29.50
Pochiertes Lachsschnitzel auf Gurken-Fenchelgemüse an Vermouthsauce, mit Wildreistimbale	28.-
Gebratenes Seesaiblingsfilet auf Stangensellerie mit violetter Senfsauce und Kräuterreistimbal	28.50
Seeteufelspiess mit Zucchini und Cherrytomaten auf Champagnerschaum,dazu Gemüsereis	34.-
Gebratene Seeteufelscheiben mit mediterraner Vinaigrette auf Safran Ruccolarisotto	39.-



Desserts und Käse:

Schweizer- und Französische Käseauswahl mit Trauben und Nüssen	9.50
Hausgemachtes Tiramisu	8.50
Heidelbeer-Tiramisu im Glas	7.50
Zweierlei Mousse au Chocolat mit Früchtegarnitur	10.50
Vanille-Quarkmousse mit Beeren im Glas	7.50
Frischer Fruchtsalat mit Sorbet	8.-
Creme brûlée mit Beeren	9.50
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	9.50
Großmutter's gebrannte Creme	7.50
Diverse Früchtewähen mit Rahm und Garnitur	6.50



Vegetarisch

Vorspeisen:

Gemischter Salat	7.-
Tomaten-Mozzarellasalat mit frischem Basilikum	10.50
Nüsslisalat mit Brotroutons und Champignons	10.50
"Minestrone"; Italienische Gemüsesuppe	8.50
Gemüsebrühe mit Kräuter-Eierstich	8.50

Hauptgänge:

Gemüseteller der Saison mit Tomatensauce und Salzkartoffeln	19.-
Pilz- oder Gemüserisotto	19.50
„Casarecce Mediterraneo“ Hausgemachte Nudeln mit Artischocken, Zucchini, Cherrytomaten und Knoblauch	23.-
Rösti mit Tomate, Käse und Spiegelei	21.-



Buffet Anlass ab 25 Personen

Salatbuffet:

Blattsalatmischung
Karotten, Gurken, Peperoni, Tomaten

Randen, Mais, Nudeln, Thunfisch
Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum 9.50

Dressings:

Italienne, French, Balsamico

Garnituren:

Ei, Brotroutons, geröstete Kernen, Sprossen, Schnittlauch, Speck

Vorspeisenbuffet:

Salatbuffet
Zwei verschiedene Pasteten und Terrinen mit Cumberlandsaucen
Antipasti mit Leckereien der mediterranen Küche
Crevettencocktail mit Ananas und Chili im Glas serviert
Melone mit Roh- und Parmaschinken
Gefüllte Creperouladen mit geräuchertem Lachs, Roastbeef
und Peperoni-Frischkäse 19.50

Dessertbuffet:

Schokoladenbrunnen mit Früchtespiessen
Frischer Fruchtsalat
Käsebrett (5 Sorten) mit Trauben und Nüssen
Schokoladengitter mit Passionsfruchtcreme
Panna Cotta mit Himbeermark
Mini Profiteroles und Mini-Cremeschnitten
Dunkles Schokoladenmousse
Verschiedene Glacekugeln
Früchteschnitten 18.00

Hauptgänge in Buffetform stellen wir nach Ihren Wünschen zusammen.



Aperovorschläge

- | | |
|---|--------|
| 1. Nüssli und Knabergebäck | gratis |
| 2. Canapés mit Rindstartar, geräuchertem Lachs, Trockenfleisch und Salami 4 stk. p.P | 10.- |
| 3. Gemüsesticks mit 3erlei Dipsaucen | 8.- |
| 4. Trockenfleischplatte mit Grindelwalder Rauchfleisch, Rohspeck und Wurst ,Bündnerfleisch und Hobelkäserollen, dazu Essiggemüse und Butterzopf | 19.- |
| 5. Belegte Partybrötchen 3stk. pro Person, belegt mit Salami, Rohschinken, Tomate-Mozzarella, Camembert und Salami | 9.- |

Warmes:

- | | |
|--|------|
| 6. Gebackene Frühlingsrollen, Riesencrevetten, Samosa und Pouletspiessli mit Sweet-Chilisauce und Sauerrahm 4 stk. p.P | 13.- |
| 7. Mini Schinkengipfeli und verschiedene Chäschüechli 4 stk. p.P | 10.- |

Bei Kombinationen von mehreren Elementen (1-8) wird die Menge und der Preis entsprechend angepasst.