



Menü & Bankettvorschläge

2023



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

48.-

À discretion zusätzlich

7.-

Käsefondue mit geschwellten Kartoffeln

26.-

Als Vorspeise ½ Portion

16.-

Passendes zum Fondue

Gemischter Salat

8.50

Trockenfleischteller

13.-

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Wurstredli

8.50



Menü 1

Nüsslisalat mit gebratenem Speck, Ei und gerösteten
Brotcroutons an Balsamicovinaigrette (14.50)



Schweinsfilet am Stück gebraten mit Morchelsauce,
Kartoffeltürmchen und Gemüse garnitur (36.50)



Hausgemachtes Tiramisu (9.50)

56.00

Menü 2

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



Rosa gebratene Lammhuft an Thymianjus, serviert mit Speckbohnenbündel
und Kartoffelgratin (32.00)



Schwarzwälder Kirscharfait (9.50)

54.50

Menü 3

Trockenfleischteller mit Hobelkäse und Essiggemüse (13.-)



Schweinscareebraten an dunkler Biersauce, serviert mit Schupfnudeln
und frischem Gemüse vom Markt (28.00)



Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce (9.-)

50.-



Menü 4

Crevettencocktail mit Ananas und rotem Chili (13.50)



Gebatene Maispoulardenbrust an Steinpilzsauce, mit
Kartoffelgaletten und buntem Gemüse (28.-)

Heidelbeertiramisu im Glas (7.50)

49.-

Menü 5

Karotten-Ingwersuppe mit Parmaschinkenchip (10.50)



Pochiertes Lachsschnitzel auf Gurken-Fenchelgemüse
an Vermouthsauce, dazu Wildreistimbale (28.-)



Frischer Fruchtsalat mit Sorbet (8.50)

48.-

Menü 6

Cocos-Zitronensuppe mit Crevettenspiess (10.50)



Roastbeef am Stück gebraten mit Bearnaisesauce,
Kartoffelkroketten und Mandelbroccoli (42.-)



Zweierlei Mousse au Chocolat mit Früchtegarnitur (10.50)

63.-



Menü 7

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Wurstredli (9.50)



Rindsbraten vom BEO Rind (160gr.) mit Schalottenconfit und Balsamicojus,
serviert mit Kartoffelstrudel und kleinen Gemüsen (29.50)



Großmutterns gebrannte Creme (7.50)

46.50

Menü 8

Passierte Erbsensuppe mit Minze (9.-)



Niedertemperaturgegarte Kalbsschulter an Pinot Noir Sauce,
dazu Kräuternudeln und Gemüseallerlei (36.50)



Marinierte Rotweinbirne mit weißem Moccacis und Balsamicosabayon (13.-)

58.50

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 Kartoffelchüechlein mit Kräutern,
Sauerrahm und bunten Salatblättern 14.50

Zweierlei Melonen mit zartem Parmaschinken und Grissini 13.50

Nüsslisalat mit geröstetem Speck, Ei, Champignons
und Brotroutons an Balsamicovinaigrette
14.50 (saisonal)

Roulade und Tartar vom Norwegischen Lachs an Senf-Dillsauce 15.-

Trockenfleischteller mit Hobelkäse und Essiggemüse 15.-

Büffelmozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum 13.-

Gemischter Salat mit Sprossen und Kernen 9.50

Roastbeefwürmchen mit Sauerrahm, Rucola und Zwiebeln
16.-

Crevettencocktail mit Ananas und rotem Chili
14.50

Caesarsalat mit geröstetem Speck, Brotroutons und Parmesanblättchen
13.-

Randencarpaccio mit Rindspastrami auf Ruccolabet 14.50

Zigenkäse Panna Cotta mit Chutney 14.50



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 Vanille vinaigrette 18.50

Suppen:

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Wurstredli	9.00
Karotten-Ingwersuppe mit Parmaschinkenchip	10.50
Cocos-Zitronengrassuppe mit gebratenem Crevettenspiess	10.50
Lauchkraftbrühe mit Ingwer und Sesampfannkuchen	9.00
Rote Cocos – Currysuppe	10.50
Kürbissuppe mit geräucherter Entenbrust	10.50



Hauptgänge:

Rosa gebratene Lammhuft an Thymianjus mit Speckbohnenbündel und Kartoffelgratin	28.50
Schweinscarreebraten mit Zwetschgen gefüllt, Schupfnudeln und frisches Gemüse vom Markt	28.-
Schweinsfilet am Stück gebraten an Morchelsauce, serviert mit Kartoffeltürmchen und Gemüse garnitur	36.50
Rindsbraten vom BEO Rind (160gr.) mit Schalottenconfit und Balsamicojus, serviert mit Kartoffelstrudel und kleinem Gemüse	29.50
Holzfüllersteak (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	36.50
Roastbeef am Stück gebraten mit Bearnaisesauce, Kartoffelkroketten und Mandelbroccoli	42.-
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 Maispouardenbrust an Steinpilzsauce, mit Kartoffelgaletten und buntem Gemüse	28.-



Fisch Hauptgänge:

Sautiertes Zanderfilet, Erbsen – Karottenpürree	34.-
Gebratenes Lachssteak, Currylack, Erbsen Guacamole, Gemüseragout	29.50
Dorschmedaillons im Zucchini mantel, Chorizo, Vermouth, Kartoffeln	33.50
Gebratene Seeteufelscheiben mit mediterraner Vinaigrette auf Safran Ruccolarisotto	39.-



Desserts und Käse:

Schweizer- und Französische Käseauswahl mit Trauben und Nüssen	12.50
Hausgemachtes Tiramisu	9.50
Heidelbeer-Tiramisu im Glas	7.50
Zweierlei Mousse au Chocolat mit Früchtegarnitur	10.50
Vanille-Quarkmousse mit Beeren im Glas	7.50
Creme brûlée mit Beeren	9.50
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	9.50
Chai Panna Cotta mit marinierten Früchten	9.50



Vegetarisch

Vorspeisen:

Gemischter Salat	8.50
Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum	14.50
Nüsslisalat mit Brotroutons und Champignons (saisonal)	14.50
Karotten – Ingwersuppe	9.50
Rote Cocos – Currysuppe	10.50

Hauptgänge:

Gemüseteller der Saison mit Tomatensauce und Salzkartoffeln	24.-
Pilz- oder Gemüserisotto	24.-
Rösti mit Tomate, Käse und Spiegelei	26.-
Sojageschnetzeltes mit Pilzen im Gemüsereisring	23.50
Geräucherter Frutiger Bio Tofu im Nusscrunch, Ofengemüse, Sauerrahm	24.50



Buffet Anlass ab 25 Personen

Salatbuffet:

Blattsalatmischung
Karotten, Gurken, Peperoni, Tomaten

Randen, Mais, Nudeln, Thunfisch
Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum 11.50

Dressings:

Italienne, French, Balsamico

Garnituren:

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

Vorspeisenbuffet:

Salatbuffet
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
Panna Cotta mit Himbeermark
Mini Profiteroles und Mini-Cremeschnitten
Dunkles Schokoladenmousse
Verschiedene Glacekugeln
Früchteschnitte 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 | 12.- |
| 3. Gemüsesticks mit 3erlei Dipsaucen | 9.- |
| 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 Ente) mit Sweet-Chilisauce und Sauerrahm 4 stk. p.P | 14.- |
| 7. Mini Schinkengipfeli und verschiedene Chäschüechli 4 stk. p.P | 10.- |
| 8. Marinierte Pouletspiessli und gebackene Riesencrevetten 4 stk. P.P | 15.- |

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