

# UNSER FRÜHSTÜCKSANGEBOT

## FRÜHSTÜCKSBUFFET KLEIN

AB 10 PERSONEN, PRO PERSON 34.00

KAFFEE, TEE, OVO, SCHOKOLADE, MILCH HEISS UND KALT, ORANGEN- UND GRAPEFRUITSAFT

BUTTERGIPFEL, NUSSBRÖTLI, ZOPF, BAUERNBROT, VOLLKORNBRÖTCHEN UND SCHOGGIMUFFINS

FLEISCHPLATTE MIT GEKOCHTEM SCHINKEN, LYONER UND TROCKENFLEISCH

AUSWAHL VON WEICH- UND HARTKÄSE  
KONFITÜREN, HONIG, BUTTER  
BIRCHERMÜESLI UND JOGHURT  
POTPOURRI VON SAISONFRÜCHTEN

## FRÜHSTÜCKSBUFFET GROSS

AB 20 PERSONEN, PRO PERSON 39.00

KAFFEE, TEE, OVO, SCHOKOLADE, MILCH HEISS UND KALT, ORANGENSAFT, GRAPEFRUITSAFT, FRISCHER SAISONSAFT, MULTI-VITAMINSAFT

BUTTERGIPFEL, NUSSBRÖTLI, ZOPF, BAUERNBROT, VOLLKORNBRÖTCHEN, KERNENBRÖTCHEN, MUFFINS UND DONUTS

FLEISCHPLATTE MIT GEKOCHTEM SCHINKEN, LYONER UND TROCKENFLEISCH  
HAUSGERÄUCHTER LACHS MIT DILLSCHF

AUSWAHL VON WEICH- UND HARTKÄSE  
KONFITÜREN, HONIG, BUTTER  
BIRCHERMÜESLI UND JOGHURT  
POTPOURRI VON SAISONFRÜCHTEN

WARME GERICHTE

GEBRATENE CHIPOLATA, RÜHREI, SPECK, RÖSTITALER UND CHERRYTOMATEN AUS DEM OFEN

## BRUNCHBUFFET

AB 35 PERSONEN, PRO PERSON 47.00

### FRÜHSTÜCKSGETRÄNKE

KAFFEE, TEE, OVO, SCHOKOLADE, MILCH HEISS UND KALT, ORANGENSAFT, GRAPEFRUITSAFT, FRISCHER SAISONSAFT UND APFELSAFT

### AUS UNSERER HAUSBÄCKEREI

BUTTERGIPFEL, GRAHAMGIPFEL, NUSSBRÖTLI, ZOPF, BAUERNBROT, VOLLKORNBRÖTCHEN, KERNENBRÖTCHEN, DONUTS UND MUFFINS, TOAST MIT TOASTER AM BUFFET

### KALTES AUS ALLER WELT

FLEISCHPLATTEN MIT GEKOCHTEM SCHINKEN, LYONER, FLEISCHKÄSE, ROHSCHINKEN, BÜNDNERFLEISCH UND SALSIZ  
HAUSGERÄUCHTER- UND GEBEIZTER FRISCHLACHS MIT DILLSINF  
JAPANISCHE MAKIROLLEN WASABI, GARI UND SOYASAUCE  
GRILLIERTES MEDITERRANES GEMÜSE MIT APPENZELLER ZIEGENKÄSE UND BALSAMICO  
GROSSE KÄSEAUSWAHL MIT NÜSSEN, TRAUBEN UND BIRNENBROT

### FRÜHSTÜCKSECKE

HAUSGEMACHTES BIRCHERMÜESLI  
FRÜCHTE UND NATURE JOGHURT  
EXOTISCHER FRUCHTSALAT, SAISONALE FRÜCHTEPLATTEN  
2 SORTEN CEREALIEN MIT FRISCHER MILCH  
PORTIONEN KONFITÜREN, HONIG, BUTTER UND MARGARINE

### WARME GERICHTE

CHIPOLATA AUS UNSERER EIGENEN METZGEREI, GEBRATENER FRÜHSTÜCKSSPECK, RÜHREI MIT SCHNITTLAUCH  
AMERIKANISCHE PANCAKES MIT AHORNSIRUP  
BRATEN VOM SCHWEIZER KALBSHOHRÜCKEN AN PORTWEINJUS  
ROSMARINKARTOFFELN UND GEMÜSE ALLERLEI

### SÜSSES

SCHOKOLADENMOUSSE, GEBRANNTÉ CRÈME, CRÈMESCHNITTEN, FRÜCHTE-STREUSELKUCHEN, BROWNIES, CHEESECAKE, VERSCHIEDENE GLACEN UND SCHLAGRAHM

### EGG FARM (ZUSÄTZLICH CHF 10.- PRO PERSON)

DIE EIERGERICHTE WERDEN VON UNSEREM FRÜHSTÜCKSKOCH VOR IHREN AUGEN ZUBEREITET.

FRISCHE EIER FÜR SPIEGELEI, VARIATIONEN VON OMELETTEN MIT SCHINKEN, CHAMPIGNONS, TOMATEN, KRÄUTER, PEPERONI ODER KÄSE

## UNSERE PAUSENANGEBOTE

### KAFFEIPAUSE

KAFFEE IN THERMOS 16.00

KAFFEE, TEE UND GIPFELI 9.00

### EARLY BIRD

KAFFEE, TEE, ORANGENSAFT 9.00

### CROISSANT-PAUSE

KAFFEE, TEE, ORANGENSAFT UND GIPFELI 11.00

### SÜSSE VERFÜHRUNG

KAFFEE, TEE, ORANGENSAFT, GEMISCHTES SÜSSGEBÄCK UND CAKE 13.00

### POWER BREAK

KRÄUTER- UND GRÜNTEE, AUSWAHL VON ZAMBA SÄFTEN, MANGO LASSI,  
POWER RIEGEL, BIRCHERMÜESLI, VOLLKORNBRÖTLI GEFÜLLT MIT HÜTTENKÄSE,  
TRUTHAHN UND BRESAOLA, SAISONALER FRÜCHTEKORB 18.00

### TUTTI FRUTTI

KAFFEE, TEE, ORANGENSAFT, SAISONALER FRÜCHTEKORB,  
VERSCHIEDENE FRUCHTTÖRTLI 15.00

### SANDWICHPAUSE

ASSORTIERTE SANDWICHES GEFÜLLT MIT SCHINKEN, SALAMI,  
THUNFISCHMOUSSE, LACHS, TOMATEN/MOZZARELLA, KÄSE PRO STÜCK 7.00

### MULTI KULTI

KAFFEE, GRÜNTEE, ORANGENSAFT, INDISCHES LASSI, SUSHI RÖLLCHEN,  
ROHSCHINKEN GRISSINIS, CLUB-SANDWICHES, POULETSATAY, MINI MUFFINS  
UND FRÜCHTESPIESSCHEN 24.00

# FINGERFOOD, HÄPPCHEN & CANAPÉS

OB SIE EINEN EXKLUSIVEN APÉRO RICHE ODER EINEN UNGEZWUNGENEN STEHCOCKTAIL VERANSTALTEN: UNTER UNSEREM FINGERFOODANGEBOT UND UNSEREN APÉRO SNACKS FINDEN SIE SICHERLICH DAS PASSENDE UM IHREN ANLASS ZUM ERFOLG WERDEN ZU LASSEN. DIE HÄPPCHEN LASSEN SICH BELIEBIG MITEINANDER KOMBINIEREN. GERNE UNTERBREITEN WIR IHNEN EINE PASSENDE EMPFEHLUNG.

EINE GROSSE ANZAHL UNSERER HÄPPCHEN WIRD AUF HAUSEIGENEN BROTSORTEN MUNDGERECHT ZUBEREITET UND AUF PLATTEN LIEBEVOLL UND KREATIV ANGERICHTET.

ANZAHL HÄPPCHEN?

WIR SCHLAGEN IHNEN FOLGENDE BESTELLMENGEN PRO PERSON VOR:

FÜR DEN KLEINEN APPETIT 5 HÄPPCHEN	PRO PERSON	15.00
FÜR DEN KLEINEN HUNGER 10 HÄPPCHEN	PRO PERSON	30.00
FÜR DEN GROSSEN HUNGER 15 HÄPPCHEN	PRO PERSON	45.00

## FLEISCH VON A BIS Z

### KALTE HÄPPCHEN

BÜNDNERFLEISCHROLLE MIT ALPKÄSE UND DÖRRAPFEL

VELTLINER BRESAOLA IM MINIGIPFELI

BÜNDNER ROHSCHINKEN MIT SÜSSER MELONE

ALPENROHSCHINKEN-GRISSINI

ROHSCHINKEN-MOZZARELLA RÖLLCHEN MIT MELONENPERLE

RAUCHSCHINKEN-CRÊPEROLLE MIT FRISCHKÄSE

KALBFLEISCH CANNELLONI MIT SPECK-PILZ FÜLLUNG

CURRY-POULET IM CHINA LÖFFEL MIT ANANAS CHUTNEY

THAI ROASTBEEF MIT ZITRONENGRAS AN PEPERONI CHUTNEY

PRIM RINDSTARTAR MIT SELLERIESCHAUM UND PARMESANFLOCKEN

IN SESAM GEBRATENES KANINCHENMEDAILLON MIT ORANGENSALAT

ORANGEN MUFFIN GEFÜLLT MIT ENTENTATAKI UND WASABICREME

### WARME HÄPPCHEN

KNACKIGES CHILIWÜRSTCHEN MIT MOUTARD DE MEAUX

HAUSGEMACHTE BUUREWÜRSTLI AUF APFEL-KARTOFFELSTAMPF

LAMM MEDAILLON AUF POLENTAGALETTE MIT MINZEN-HOLLANDAISE

LAMMKOFTA-SPIESS MIT KORIANDER-TOMATEN SALSA

MINI PASTETLI MIT LUZERNER KALBFLEISCHFÜLLUNG

KALBSWÜRFELCHEN „SALTIM BOCCA“ MIT MARSALA SAUCE

KALBS-CHILI-EMPANADITAS MIT AVOCADO-SAUERRAHM DIP

RINDFLEISCHBÄLLCHEN AN RASSIGER TOMATENSAUCE

KANINCHEN IN KOKOSNUSSPANADE MIT THAI-GRÜNCURRY-SAUCE

FIVE SPICE GEWÜRZTES SPRINGBOCK BÄLLCHEN AUF MARRONI-STOCK

BALINESISCHE POULETSATAY MIT ERDNUSSSAUCE

HÜHNCHEN YAKITORI MIT SHITAKE PILZEN UND FRÜHLINGSZWIEBELN

## AUS FLÜSSEN, SEEN UND MEER

### KALTE HÄPPCHEN

RAUHLACHS MIT MEERRETTICH AUF TREBERBROT

GRAVED LAX MIT SÜSSER SENF-DILL SAUCE AUF KARTOFFEL-TALER

LACHSTARTAR MIT KORIANDER AUF WASABI SPIEGEL IM ORIENTALISCHEM LÖFFEL

THUNFISCHMOUSSE MIT GURKEN UND ENGLISH TOAST

JAPANISCHES THUNFISCHFILET IM SESAM-MANTEL MIT EINER PHILADELPHIA-  
WASABIMOUSSE

THUNFISCHTARTAR MIT AVOCADOSALSA UND WONTON CRISP

SEARED THUNFISCH-SASHIMI MIT GUACAMOLE UND MANGOPERLE

CRÊPEROLLE GEFÜLLT MIT RAUHLACHS UND SCHNITTLAUCHMOUSSE

FILO KNUSPERTARTELETTE GEFÜLLT MIT RAUHLACHS UND DILL-MEERRETTICH

KREVETTENSPIESS MIT MELONE UND BOURBONSAUCE

KREVETTEN „FONTANA“ MIT EXOTISCHER SALSA

GURKEN LASSI MIT MARINIERTEM LACHSSPIESSCHEN

### WARME HÄPPCHEN

LACHS UND SPARGEL FRÜHLINGSROLLE MIT ZITRONENGRASS - HOLLANDAISE

LACHSMEDAILLON IM NORIBLATT, KORIANDER KARTOFFEL, SOYA-INGWER SCHAUM

SEEZUNGENRÖLLCHEN MIT ZUCCHINI AM SPIESSCHEN MIT SAFRAN BEURRE BLANC

SEETEUFELWÜRFEL AUF SAFRAN RISOTTO MIT TOMATEN-BASILIKUM SALSA

THUNFISCH MIT PANCETTA UND KALAMATA OLIVE, ROTES PEPERONI AIOLI

CURRY SÜPPCHEN SHOTS MIT KOKOSNUSS-KREVETTE

GEBACKENE KREVETTEN IM KARTOFFEL MANTEL MIT WASABI DIP

PANKO FRITTIERTER KREVETTENSPIESS MIT MANGO-CURRY DIP

## VEGETARIA

### KALTE HÄPPCHEN

TÊTE DE MOINE MIT TRAUBE AUF TREBERBROT  
SCHWEIZER BRIE AUF BIRNENBROT  
CHERRYTOMATEN, FETAKÄSE- UND KALAMATA-OLIVENSPIESSCHEN MIT PESTO DIP  
CRÊPEROLLE GEFÜLLT MIT CHAMPIGNON-KRÄUTERMOUSSE  
CHOUX GEFÜLLT MIT AVOCADO UND ORANGEN  
EI- UND SCHNITTLAUCH TARTAR MIT CHERRYTOMATEN  
PARMESAN-ROSMARINGUETZLI MIT TOMATEN UND FETABÄLLCHEN  
WALDPILZTERRINE AUF TOMATEN-OLIVENTOAST  
STEINPILZ-PETERSILIENTARTAR AUF CROSTINI  
KRÄUTERKÄSE TRÜFFEL MIT PEPERONI CONFIT

SHOTS VON RÜEBLI-APFEL-INGWER SÜPPCHEN  
GAZPACHO SHOT MIT GURKENWÜRFELI

### WARME HÄPPCHEN

POLENTAKÜCHLEIN MIT ZIEGENKÄSE UND CHERRYTOMATENKOMPOTT  
BONA DEA GEMÜSESAMOSA MIT RAITA  
MINI PHILO FETA- UND SPINATSTRUDEL  
RICOTTA TORTELLONI AUF BASILIKUM-TOMATEN FONDUE  
FRÜHLINGSROLLE MIT ASIATISCHEN GEMÜSEN UND SWEET AND SOUR DIP  
JALAPENO PEPPERS GEFÜLLT MIT CHEDDARKÄSE  
CHAMPIGNON KÖPFE GEFÜLLT MIT SPINAT UND KÄSE  
MINI PASTETLI MIT WALDPILZFÜLLUNG  
ZUCCHINI-TOFU SPIESSCHEN MIT BROCCOLI-SHITAKI-ZITRONENGRAS RISOTTO  
KÄSEKÜCHLEIN

### SÜSSES FINALE

MINI FRÜCHTETÖRTCHEN (SAISONAL)  
FRÜCHTESPIESSCHEN MIT MANGO DIP  
MINI APFELTARTINS  
MINI MOHNMOUSSE TÖRTCHEN  
ZITRONEN ROULADE MIT BAISER HAUBE  
MANDELHÜPPE GEFÜLLT MIT BEERENMOUSSE  
MINI AARGAUER RÜEBLITÖRTLI  
PETIT CHOUX GEFÜLLT MIT MOKKACRÈME  
SCHOKOLADENBECHER GEFÜLLT MIT SCHOKOLADEN MOUSSE  
SHOTS VON ZITRONENGRAS PANNA COTTA  
HAUSGEMACHTE GEBRANNTTE CRÈME MIT SCHLAGRAHM  
MINI EISKAFFEE MIT SCHOKO DEKOR  
MINI SCHOKOLADEN-BANANEN KÜCHLEIN

## KLASSIKER, DELIKATESSEN UND PARTYBROTE

KLASSISCHE APÉROPLATTE (5 STÜCK / PERSON)  
SCHINKENGIPFELI, KÄSE- UND SPINATKÜCHLEIN PRO PERSON 9.00

DIE KLASSIKER KÖNNEN SIE AUCH EINZELN BESTELLEN JE STÜCK 3.00

BLÄTTERTEIGGEBÄCK 4 STÜCK PRO PERSON  
(AUSWAHL VON FRISCHKÄSE, CURRYGEFLÜGEL,  
SPINAT, TOMATEN) PRO PERSON 7.00

TORTILLA CHIPS MIT SAUERRAHM, GUACAMOLE  
UND TOMATENSALSA PRO PERSON 6.00

GEMÜSESTENGELCHEN MIT HUMMUS  
UND WASABI-SAUERRAHMDIP PRO PERSON 5.50

OLIVEN UND / ODER SALZMANDELN PRO PERSON 2.80

SALZMANDELN PRO PERSON 2.80

POMMES CHIPS PRO PERSON 2.50

SALZNÜSSLI PRO PERSON 2.50

SALZSTICKS PRO PERSON 2.50

## SUSHI AUSWAHL

CALIFORNIA ROLL PRO STÜCK 4.50

FUTOMAKI ROLL PRO STÜCK 4.20

NIGIRI SUSHI (LACHS, THUN, SHRIMP) PRO STÜCK 7.00

NIGIRI SUSHI VEGI, MIT EI PRO STÜCK 6.00

## PARTYBROTE

(CA. 2.5KG, AUSREICHEND FÜR 15 PERSONEN) PRO STÜCK 140.00

FOCACCIA GEFÜLLT MIT MOZZARELLA, TOMATEN UND SALAMI

BAUERNBROT GEFÜLLT MIT SCHINKEN UND EMMENTALER KÄSE

GÄRTNERBROT GEFÜLLT MIT GEGRILTEM GEMÜSE UND KRÄUTER

# VIP APÉRO AU PREMIER

VIP APERITIF-BUFFET - AB 10 PERSONEN, PREIS PRO PERSON CHF 96.00  
- WÄHLEN SIE 4 KALTE GERICHTE, 4 WARME GERICHTE SOWIE 4 SÜSSSPEISEN

## KALTE HÄPPCHEN

ENTENLEBER TRÜFFEL AUF DUNKLEM BROT MIT GEWÜRZAPFEL  
KALBSHAXEN SÜLZCHEN MIT MEERRETTICH SCHAUM  
HUMMER MEDAILLON AUF AVOCADO SALAT MIT HIMBEER GELEE  
KAVIAR AUF MAIS BLINIS UND SAUERRAHM  
CALIFORNIA ROLLS MIT WASABI, GARI UND SOYA SAUCE  
FUTOMAKI ROLLS MIT WASABI, GARI UND SOYA SAUCE  
SASHIMI VON THUN UND LACHS MIT WASABI, GARI UND SOYA SAUCE  
KALBSRÜCKEN MIT PEPERONI-OLIVEN UND BASILIKUM SCHAUM  
ENTENLEBER PRALINE AUF VINO SANTO GELEE UND VANILLE BIRNE  
RAUHLACHS-FRISCHKÄSE RÖLLCHEN MIT SEVRUGA KAVIAR  
BLUMENKOHL PANNA COTTA MIT YABBIE SCHWÄNZCHEN UND ROTES PEPERONI COULIS  
ENTENLEBER BRULEE MIT „FIVE SPICE“ UND MANGO  
POCHIERTES WACHTELEI MIT CURRYSTAUB AUF RUSSISCHEM SALAT  
LÖROM IM DILLCREPE MIT SAUERRAHM

## WARME HÄPPCHEN

SWISS KALBSSTEAK STREIFEN MIT MORCHELN AUF SAFRAN RISOTTO  
RINDSFILET UND ENTENLEBER „MINI ROSSINI“ PORTWEIN JUS AUF BLATTSPINAT  
GLASIERTES WACHTELBRÜSTCHEN AUF BIRNEN KOMPOTT, BALSAMICO REDUKTION  
LAMM MEDAILLONS AUF OLIVEN POLENTA-KÜCHLEIN UND MINZEN HOLLANDAISE  
HAUSGEMACHTES GETRÜFFELTES, GERÄUCHERTES SCHWEINSWÜRSTCHEN AUF LAUCH  
RAHM GEMÜSE  
TERIYAKI ENTENBRUST STREIFEN MIT BASILIKUM-STOCK UND AGRUMEN REDUKTION  
HIRSCHRÜCKEN-MEDAILLON AUF ROTKRAUT, STEINPILZRÖLLCHEN UND APFELKOMPOTT  
GEFÜLLTE KALBS PAUPIETTES MIT ENTENLEBER UND TRÜFFEL AUF SAVOYKOHL  
LAMMENTRECOTE „PROVENCALE“ AUF GEGRILLTEM GEMÜSEKOMPOTT, CHAMPIGNON  
KARTOFFEL

SAFRAN SÜPPCHEN MIT HUMMER SALPICON  
ORKNEY LACHS DOMINO AUF PESTO-RISOTTO, RAMATI TOMATEN KOMPOTT  
GEGRILLTE JAKOBSMUSCHEL AUF WASABI STOCK UND MANGO SALSA  
THUNFISCH-PANCETTA LOLLI AUF SELLERIE-TRÜFFEL PÜREE  
DORADE AUF KOKOS-RISOTTO MIT GRÜNER THAI CURRY SAUCE  
GEBRATENE FORELLEN STREIFEN AUF DILL KARTOFFEL UND MANDEL BUTTER  
EGLI KNUSPERLI AUF TOMATEN-OLIVEN SALAT MIT TARTAR SAUCE  
SCAMPI TAIL AUF CHAMPAGNER-ORANGEN BEURRE BLANC UND TRÜFFEL STOCK  
GEGRILLTE KREVETTE AN ZITRONENGRASSPIESS MIT PERNOD SAUCE UND FENCHELPÜREE

WARMES SÜSSMAIS PANNA COTTA MIT PEPERONI KOMPOTT UND TRÜFFELSCHAUM  
PANKO FRITTIERTES TOFUKÜCHLEIN AUF INDISCHEM DHAL CURRY MIT ANANAS  
CHUTNEY  
HAUSGEMACHTE ZWIEBEL FALAFEL AUF MEDITERRANEM RATATOUILLE  
KNUSPRIGES PORCINI RÖLLCHEN AUF BLATTSPINAT UND TOMATEN FONDUE  
TRÜFFEL-KARTOFFEL RAVIOLI MIT SCHNITTLAUCH SCHAUM UND KONFIERTE TOMATE

## DESSERT

GORGONZOLA PANNA COTTA MIT BALSAMICO REDUKTION UND ERDBEEREN

GRAPEFRUIT-BASILIKUM MOJITO

MOHNMOUSSE TÖRTCHEN MIT BLATTGOLD

BAUMKUCHEN PASTETCHEN MIT BAISERHAUBE

PETIT TOPFEN SOUFFLEE MIT HIMBEEREN

HAUSGEMACHTE MACCARONS MIT ERDBEER, VANILLE,

SCHOKOLADEN UND MOCCA FÜLLUNG

SCHOKOLADEN FEUILLETÉ GEFÜLLT MIT TONKABOHNEN MOUSSE

BLUTORANGEN SORBET MIT PROSECCO

PINA COLADA BOWLE MIT KOKOSNUSS GLACE

MANGO ESPUMA AUF GEEISTEM KAFFEE

# UNSER STEHLUNCH-ANGEBOT

STEHLUNCH-BUFFET - AB 30 PERSONEN, PREIS PRO PERSON CHF 48.00  
- WÄHLEN SIE 4 KALTE GERICHTE, 4 WARME GERICHTE SOWIE 4 SÜSSSPEISEN

## KALTE GERICHTE

N.Y. BAGEL MIT RAUHLACHS, GURKEN UND SÜSSER SENFSPREAD  
FOCACCIA-TORTE GEFÜLLT MIT ROHSCHINKEN, TOMATEN UND MOZZARELLA  
GEGRILLTES TOSKANA GEMÜSE MIT TABOULÉ-SALAT  
BROKKOLI – TOMATEN – OLIVEN- UND FETAQUICHE  
CHERRYTOMATEN-MOZZARELLA-SPIESSLI MIT BASILIKUM-PESTO  
KÄSE RÖLLCHEN MIT NUSSFÜLLUNG AUF BIRNENBROT  
JAPANISCHE FUTOMAKI UND KALIFORNIA ROLLEN MIT SOJA, WASABI UND INGWER  
ALPENTROCKENFLEISCHPLATTE MIT MELONEN  
GERÄUCHERTE POULETBRUST MIT PASTA-PEPERONI SALAT  
PAZIFISCHE KREVETTEN MIT BOURBON DIP UND MANGO SALSA  
RAUHLACHS-DILLCREME WRAPS MIT SCHWEDISCHEM GURKEN SALAT  
GEMISCHTE BLATTSALATE MIT KERNEN UND SPROSSEN IN KLEINEN SCHÄLCHEN

## WARME GERICHTE

ZITRONENGRAS MARINIERTER MAISPOULARDENBRUST AUF GRÜN CURRY SAUCE  
„STROGANOFF“ RINDSHUFT WÜRFELI IN PAPRIKA-RAHMSAUCE  
HAUSGEMACHTER MINI HACKBRATEN MIT CHAMPIGNON-PETERSILIENRAHM  
BALI STYLE POULET-SATÉ MIT ERDNUSSSAUCE  
FRICASSÉ VON HEILBUTT UND KREVETTEN AN „SAFRAN BEURRE BLANC“  
LACHS FILET MIT BLATTSPINAT, GEGRILLTE PEPERONI UND „BASILIKUM BEURRE BLANC“  
GEBACKENE FISCHKNUSPERLI MIT WASABI-TARTAR SAUCE  
THAI GEMÜSECURRY MIT KOKOSNUSSMILCH UND ZITRONENGRASS  
STEINPILZRAVIOLI MIT SCHNITTFLAUCHSCHAUM UND KONFIERTE CHERRY TOMATEN  
GEMÜSE-SAFRAN RISOTTO MIT PARMESAN  
REIS PARFÜMIERT MIT ZITRONENGRAS  
ROSMARIN BRATKARTOFFELN  
VARIATIONEN VON GEMÜSE

## DESSERTS UND SÜSSSPEISEN

SAISONALE FRÜCHTE UND BEEREN-TARTELETTES  
FRUCHTPLATTE MIT GESCHNITTENEN FRÜCHTEN  
EXOTISCHER FRUCHTSALAT IM TÄSSCHEN  
PISTAZIEN PANNA COTTA MIT MANGO-COULIS  
TIRAMISU-SCHNITTEN  
MINI SAVARIN GEFÜLLT MIT PASSIONS FRUCHT CREME  
SAISONALE FRUCHTWÄHE MIT SCHLAGRAHM  
KIRSCHEN-TOPFEN STRUDEL  
MOUSSE AU CHOCOLAT MIT BIRNENSTÜCKLI IM TÄSSCHEN SERVIERT  
HAUSGEMACHTE MINICREMESCHNITTEN  
MINI-MOHRENKÖPFLI  
RÜEBLI-TÖRTLI  
BROWNIES

## BUFFETS

### ITALIANITÀ

AB 40 PERSONEN, PREIS PRO PERSON CHF 78.00

#### KALTES BUFFET

CROSTINI MIT OLIVEN UND TOMATEN  
MARINIRTER LACHS TOSKANISCHE ART MIT KAPERNBEELEN UND CREME FRAÎCHE  
MOZZARELLA UND ROMATOMATEN ALLA CAPRESE  
PARMASCHINKEN MIT SÜSSER MELONE  
RINDSCARPACCIO MIT PARMESANSPÄNEN UND ZITRONEN-OLIVENSAUCE  
MEERESFRÜCHTESALAT MIT TINTENFISCH, KRETTEN UND MUSCHELN  
VITELLO TONNATO MIT SONNENGETROCKNETEN TOMATEN UND OLIVEN  
BRESAOLA MIT GRÜNEN SPARGELN UND GEGRILTEM GEMÜSE  
GERÄUCHERTE ENTENBRUST MIT FEIGEN UND RUCCOLA  
PANZANELLA-BROTSALAT MIT TOMATEN UND BASILIKUM  
BUTTERBOHNENSALAT MIT PETERSILIE UND GEGRILLTEN PEPPERONI  
FÜNF VERSCHIEDENE BLATTSALATE UND DRESSINGS

#### WARMES BUFFET

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA MIT SALBEI UND ROHSCHINKEN, MARSALAJUS  
BRASATO ALLA MILANESE MIT POLENTA UND MERLOTSAUCE  
PERLUHNBRUST FIORENTINA, GEFÜLLT MIT SPINAT UND STEINPILZEN  
GEBRATENES KANINCHEN MIT FENCHEL, OLIVEN, TOMATEN UND BRATENJUS  
TORTELLINI GEFÜLLT MIT RICOTTA, BASILIKUM FONDUE  
LASAGNA AL FORNO  
VERDURA ALLA PRIMAVERA  
TORTIERA DI PATATE E FUNGHI

#### SUPPE

MINISTRONE CON PESTO

#### DESSERT BUFFET

TIRAMISU  
PANNA COTTA MIT BALSAMICO-CARAMELSAUCE  
ZABAIONE IM WEISSWEINGLAS  
ZUPPA INGLESE  
FRUCHTSALAT MIT MARASCHINO, MERANER APFELSTRUDEL  
PAROZZANER SCHOKOLADENKUCHEN  
GELATO DI MOCCA, LIMONE E STRACCIATELLA  
AMARETTI UND BISCOTTI

#### MÖGLICHE ERGÄNZUNG:

EINE ZUSÄTZLICHE FLEISCH STATION À CHF 10.00 / PERSON MIT:

- GEBRATENES LAMMKAREE IN DER KRÄUTERKRUSTE, ROSMARINJUS UND OFENGEMÜSE

EINE ZUSÄTZLICHE PASTA STATION À CHF 7.50 / PERSON MIT:

- DREIERLEI PASTA MIT VIER SAUCEN (BOLOGNESE, TOMATEN, CARBONARA UND PESTO)

# BONA DEA – GÖTTLICH VEGETARISCH

AB 40 PERSONEN, PREIS PRO PERSON CHF 69.00

## KALTES BUFFET

SHITAKE-CHAMPIGNONTERRINE MIT TOMATENKOMPOTT  
GEMÜSETERRINE TOSKANISCHER ART  
MARINIRTER KORSISCHER ZIEGENKÄSE MIT ARTISCHOCKEN UND OLIVEN  
LIBANESISCHER TABOULÉSALAT MIT ZITRUSFRÜCHTEN  
MIT KRÄUTERMousse GEFÜLLTE EIERHÄLFTEN  
ASIATISCHE GEMÜSELUMPIAROLLEN MIT SWEET AND SOUR SAUCE  
JAPANISCHE FUTOMAKI UND SUSHI MIT WASABI UND SOYASAUCE  
GEMÜSESTENGELCHEN MIT AVOCADO DIP  
GEMÜSEQUICHE MIT AUBERGINEN, BROKKOLI UND CHERRYTOMATEN  
SALATBUFFET MIT BLATT-UND GEMISCHTEN SALATEN

## SUPPE

GERÄUCHERTE TOMATENSUPPE MIT BASILIKUM UND KNUSPRIGEN TORTILLASTREIFEN

## WARMES BUFFET

YOUNG CHOW GEBRATENER REIS MIT EI UND GEMÜSE  
KLASSISCHES FRANZÖSISCHES RATATOUILLE  
BUTTERNUSSKÜRBIS UND MARONENCURRY  
TERIYAKI TOFU MIT WOKGEMÜSE  
STEINPILZRAVIOLI MIT SCHNITTTLAUCHSCHAUM, PARMESAN UND TRÜFFELÖL  
LINSENCURRY MIT HOME MADE CHUTNEY  
POLENTAKÜCHLEIN GRATINIERT MIT SBRINZ UND TOMATEN  
IM OFEN GEBRATENE KARTOFFELN MIT ROSMARIN, PEPERONI UND OLIVEN

## DESSERT BUFFET

EXOTISCHER FRUCHTSALAT  
SCHOKOLADENMOUSSE MIT BIRNENSTÜCKLEIN  
APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE  
SAISONALER BLECHKUCHEN  
ZITRONENTARTE  
LINZERTORTE  
APRIKOSENWÄHE  
TIRAMISÙ  
CRÈME CARAMEL MIT ZITRUSFRÜCHTEN  
SAFFRANCRÈME IM WEISSWEINGLAS  
GLACE (3 SORTEN) MIT SCHLAGGRAHM

## NORDLICHT

AB 40 PERSONEN, PREIS PRO PERSON CHF 79.00

### KALTES BUFFET

RAUHLACHSPLATTE MIT TRADITIONELLEN GARNITUREN  
GRAVED LAX MIT SÜSSER SENFSAUCE  
DREI SORTEN HERINGE MIT SENF-, APFEL- UND TOMATENSAUCE  
KALTES RIPPLI MIT EINGELEGTEN DILLGURKEN  
SCHWEDISCHER SCHWARTENMAGEN MIT SALSA VERDE  
HAUSPASTETE MIT PREISELBEERKOMPOTT  
GANZER, GERÄUCHERTER LACHS MIT DILLSENFSAUCE  
BLATTSALATE  
SCHWEDISCHER GURKENSALAT MIT DILL  
RANDENSALAT  
SELLERIESALAT MIT BAUMNÜSSEN  
KAROTTENSALAT MIT ORANGEN DRESSING  
TOMATENSALAT MIT ZWIEBELN  
RUSSISCHER SALAT MIT GEKOCHTEN EIERN  
KREVETTENSALAT MIT SAUERRAHM-COCKTAILSAUCE  
BROTKORB MIT KNÄCKEBROT UND DILL-TOAST

### WARMES BUFFET

SCHWEDISCHE FLEISCHBÄLLCHEN MIT PREISELBEERSAUCE  
RENTIERRAGOUT MIT EIERSCHWÄMMLI  
DÄNISCHER GERÖSTETER SCHWEINSBRATEN  
POCHIERTER NORWEGISCHER KABELJAU MIT DILL-HOLLANDAISE  
KARTOFFELN MIT DILL  
SÜSS-SAURES ROTKRAUT  
ROSENKOHL UND KAROTTEN

### DESSERT BUFFET

PRINCESS TORTE  
KÖNIG OSCAR TORTE  
SCHWEDISCHE APFELTORTE  
FRUCHTSALAT  
SCHOKOLADENMOUSSE  
HIMBEERMOUSSE  
RIS À LA MANTA  
MINI ECLAIR  
WALDBEERKOMPOTT

## FROM THE RISING SUN TO THE ASIAN TIGERS

AB 40 PERSONEN, PREIS PRO PERSON CHF 81.00

### KALTES BUFFET

JAPANISCHE MAKI UND SUSHI AUSWAHL MIT WASABI, GARI UND SOYASAUCE  
CHINESISCHER HOCHZEITSSALAT MIT KRETTEN UND FRÜCHTEN AN LEICHTER  
MAYONNAISE  
THAILÄNDISCHER RINDFLEISCHSALAT MIT KORIANDER UND CHILI  
POULETBRUST SINGAPUR ART MIT INGWER, CHILI UND SOYA DIP  
LUZON HIGHLANDS GEMÜSELUMPIAROLLEN MIT SÜSSER KNOBLAUCHSAUCE  
SHANGHAI ART SCHWEINS B.B.Q-PLATTE MIT HOISINSAUCE

### SALATE

GLASNUDELSALAT  
TOMATEN-UND AUBERGINENSALAT  
TOMATEN-UND EIERSALAT  
GADO-GADOSALAT MIT SPROSSEN, BOHNEN, CHINAKOHL UND ERDNUSSSAUCE  
VERSCHIEDENE BLATTSALATE MIT DRESSINGS UND KONDIMENTS

### SUPPE

TOM YAM SUPPE

### WARMES BUFFET

INDONESISCHES KARE AYAM  
BALINESISCHE SATAY MIT ERDNUSSSAUCE  
MANILA SCHWEINSVORESEN „ADOBO“  
STIR FRIED RINDSWÜRFEL MIT SPARGELN, SHITAKI UND AUSTERNSAUCE  
KRETTEN SWEET AND SOUR MIT ANANAS UND PEPPERONI  
YOUNG CHOW GEBRATENER REIS  
IM WOK GESCHWENKTER PACK CHOI  
GEDÄMPFTER YASMINREIS

### DESSERT BUFFET

LECHE FLAN THE PHILIPPINE ISLANDS FAVORIT  
HONG KONG SAGO MIT MELONEN  
MANGOPUDDING  
EXOTISCHER FRUCHTSALAT MIT MANDELJELLY  
KOKOSNUSS-MACCARONS  
BANANENCRÊPE MIT SCHOKOLADENSAUCE  
GRÜNTEE-MOUSSE  
SAISONALE FRÜCHTEPLATTE  
ANANAS UND RUM-RAISINGLACÉ

## MITTELMEER-KREUZFAHRT

AB 40 PERSONEN, PREIS PRO PERSON CHF 78.00

### KALTES BUFFET

MUSCHELN MIT ORANGEN UND KALAMATA-OLIVEN  
GRIECHISCHER SALAT MIT FETAKÄSE, TOMATEN, GURKEN, OLIVEN UND  
ZITRONENDRESSING  
POCHIERTE KREVETTEN MIT GAZPACHO DIP  
TÜRKISCHE DOLMAS GEFÜLLT MIT REIS  
KICHERERBSENPÜREE MIT PITABROT UND GEMÜSESTENGELCHEN  
KURZ GEBRATENES THUNFISCHFILET MIT TABOULÉSALAT  
LINSENSALAT MIT GEKOCHTEN EIERN UND OLIVEN  
TUNESISCHER KARTOFFEL-BLUMENKOHLSALAT MIT HARISSA  
VERSCHIEDENE BLATTSALATE UND DRESSINGS

### SUPPE

BOUILLABAISSE MIT FANGFRISCHEN FISCHEN, KNOBLAUCH-CROSTINI UND ROUILLE

### WARMES BUFFET

GEGRILLTE LAMMGIGOT-KEBABS MARINIERT MIT JOGHURT UND KNOBLAUCH  
IM OFEN GEGARTES FARMPOULET MIT OREGANO UND ZITRONEN  
PAELLAREIS MIT KANINCHEN, KALAMARES UND MUSCHELN  
SIZILIANISCHES DORADE FILET GESCHMORT MIT TOMATEN, OLIVEN UND KAPERN  
ÄGYPTISCHES RINDSRAGOUT MIT OKRA UND KORIANDER  
MAROKKANISCHER COUSCOUS MIT GEMÜSE, TOMATEN UND HARISSA  
NORDAFRIKANISCHE LINSEN UND KÜRBISKASSEROLLE  
TÜRKISCHER REIS MIT CURRANTS UND NÜSSEN  
GEFÜLLTE TOMATEN PROVENZALISCHER ART

### DESSERT BUFFET

CREME CATALANE  
TARTE AU CITRON  
GRIECHISCHES BAKLAVA  
MARSALA SABAYON  
CASSATA ALLA SICILIANA  
APRIKOSEN-DATTELFILOSTRUDEL MIT PARFÜMIERTER VANILLESAUCE  
FRISCHER SAISONALER FRUCHTSALAT  
KIRSCHENCLAFOUTI  
MOKKA, ZITRONEN UND PISTAZIENGLACÉ

## **PACIFIC PRIME TIME**

AB 40 PERSONEN, PREIS PRO PERSON CHF 83.00

### **KALTES BUFFET**

KURZ GEBRATENES RINDSCARPACCIO MIT ZITRONENGRAS UND SPROSENSALAT  
TÜRMCHEN VON AHI TUNA SASHIMI AUF SUSHIREIS UND AVOCADO  
POCHIERTE KREVETTEN MIT PAPAYA-MINZEN-RELISH  
ORIENTALISCH MARINIRTER LACHS MIT WASABICRÈME  
CALIFORNIAN ROLLS MIT AVOCADO, SURIMI UND OMELETTE  
TERIYAKI ENTENSALAT MIT MANGOSALSA  
GRÜNE SPARGELN MIT PASSIONSFRUCHTVINAIGRETTE  
VERSCHIEDENE BLATTSALATE UND SPROSSEN MIT DIVERSEN DRESSINGS

VERSCHIEDENE BROTE AUS UNSERER HAUSBÄCKEREI

### **WARMES BUFFET**

MARINIERTE LAMMHUFT MIT THAICURRYSAUCE  
HIBACHILACHS MIT WOKPEPERONI UND SOYA BEURRE BLANC  
GEBRATENE POULETBRUST MIT ZITRONENGRAS  
GEGRILLTE RINDSSHORT-RIBS MIT WASABI PARFÜMIERTES KARTOFFELPÜREE  
CHINA TOWN SCHWEINSHALS MIT STERNANIS-VANILLE APFELSAUCE  
THAI RATATOUILLE  
JASMINREIS MIT GETOASTETEN SESAMKERNEN  
ASIATISCHE NUDELN PRIMAVERA  
IM WOK GESCHWENKTES GEMÜSE MIT INGWER

### **SUPPE**

HAWAII KOKOSNUSS-CURRY BISQUE MIT KREVETTEN

### **DESSERT BUFFET**

CREME BRÛLÉE MIT ZITRONENGRAS UND MANGO  
LIME CHIFFON PIE  
MANGO UND PASSIONSFRUCHTMOUSSE  
HAUPIA MIT MANGOCOULIS  
KOKOSNUSSMOUSSE MIT ANANAS UND RUM  
JAPANISCHE GRÜNTEEMOUSSE MIT BIRNEN  
MANGO-, KOKOSNUSS- UND BANANENGLACE  
BANANEN MACADAMIA NUSSBROT  
TROPISCHE FRÜCHTEPLATTE  
EXOTISCHER FRUCHTSALAT MIT MANDELJELLY

## LES TROIS MUSQUETAIRES

AB 40 PERSONEN, PREIS PRO PERSON CHF 86.00

### KALTES BUFFET

SAUMON FUMÉ AU RAIFORT MIT KAPERN, ZWIEBELN UND BRIOCHE  
PÂTÉ EN CROÛTE MIT APRIKOSENKOMPOTT  
PÂTÉ DE FOIE DE VOLAILLE MIT APFEL-SELLERIESALAT  
SAUMON POCHÉ BELLEVUE MIT SAUERRAHM-SCHNITTLAUCHSAUCE  
GEBRATENER THUNFISCHSALAT NIÇOISE  
ENTENRILLETTE MIT PARISER BAGUETTE  
SALATBUFFET MIT BLATT- UND GEMISCHTEN SALATEN  
FRANZÖSISCHE KÄSEPLATTE MIT NÜSSEN UND TRAUBEN

### SUPPEN

BOUILLABASSE MARSEILLAISE MIT CROÛTONS UND ROUILLE

### WARMES BUFFET

GEBRATENE ENTENBRUST MIT EINER MILDEN ORANGEN-PFEFFERSAUCE  
SAUTÉ DE VEAU À LA GRAND-MÈRE MIT SPECK, PERLZWIEBELN UND PETERSILIE  
GIGOT D'AGNEAU MIT WEISSEN BÖHNCHEN, SAUCE PALOISE UND KNOBLAUCHKONFIT  
POUSSIN RÔTI MIT ESTRAGONSAUCE UND SAUTIERTEN ERBSEN UND CHAMPIGNONS  
RINDFLEISCHROULADEN MIT VICHY KAROTTEN  
POCHIERTE SEEZUNGENFILETS MIT KREVETTEN, TOMATENWÜRFELI UND NOILLY PRAT-  
SAUCE  
FÈVES EN RAGOUT MIT BOHNEN, KAROTTEN UND PERLZWIEBELN  
GEFÜLLTE ZUCCHINI KORSISCHE ART  
GRATIN DAUPHINOIS

### DESSERT BUFFET

TARTE TATIN MIT CRÈME CARAMEL  
MOUSSE AU CHOCOLAT  
GÂTEAU SAINT HONORÉ  
OEUFS A LA NEIGE MIT VANILLESAUCE  
CRÊPES NORMANDIE MIT APRIKOSENSAUCE  
ECLAIR MIT MOCCAFÜLLUNG  
SCHOKOLADEN-TRUFFETORTE  
SAISONALER FRÜCHTEFLAN  
FRUCHTSALAT  
VANILLE-, WALLNUSS- UND ERDBEERGLACÉ MIT CHANTILLY

## LAND UF, LAND AB

AB 40 PERSONEN, PREIS PRO PERSON CHF 79.00

### KALTES BUFFET

PILZTERRINE MIT SCHNITTLAUCH- UND TOMATENSALAT  
WALLISER- UND BÜNDNERALPENPLATTE  
PLATTE MIT HAUSGERÄUCHERTEM LACHS MIT MEERRETTICH, KAPERN UND ZWIEBELN  
APPENZELLER ZIEGENKÄSE MIT GEGRILTEM MAGADINO VERDURA  
METZGERMEISTER SCHWARTENMAGEN MIT KRÄUTERVINAIGRETTE  
HEISS GERÄUCHERTES SAIBLINGSFILET MIT SÜSSER SENFSAUCE  
SWISS PRIM RINDSTARTAR MIT SBRINZSPÄNEN UND STEINPILZSALAT  
SCHWEIZER SALATBUFFET

### SUPPE

FRÜHLING: KARTOFFELSUPPE MIT BÄRLAUCH UND KALBSMILKENWÜRFELI  
SOMMER: BUSECCA TICINESE, GEMÜSESUPPE MIT KUTTELSTREIFEN  
HERBST: KÜRBISRAHMSUPPE MIT GEHACKTEN HASELNÜSSEN  
WINTER: BÜNDNER GERSTENSUPPE MIT „KALBSFÜESSWÜRFELI“

### WARMES BUFFET

ZÜRI GSCHNETZELTES MIT RAHMIGER PILZSAUCE  
FORELLENFILET MIT ZUGER KRÄUTERSAUCE  
TESSINER POULET MIT PANCETTA, POLENTAKÜCHLEIN UND MERLOTSAUCE  
HAUSGEMACHTER HACKBRATEN, ERBSLI UND RÜEBLI  
LAMMKARREE „INNERSCHWEIZ“  
BERNER „SUURE MOCKE“  
GROSIS KARTOFFELSTOCK  
SEELANDGEMÜSE POT-POURRI  
VIVA CAPUNS MIT STEINPILZSAUCE

### DESSERT BUFFET

AARGAUER RÜEBLITORTE  
ZUGER KIRSCHTORTE  
MOUSSE AU CHOCOLAT  
EMMENTALER GEBRANNTRE CREME  
MINI CRÈMESCHNITTEN  
ZÜRCHER PFARRHAUSTORTE  
THURGAUER APFELCHÜECHLI MIT ZIMTZUCKER UND VANILLESAUCE  
MERINGUE-STATION MIT GLACÉ UND GESCHLAGENEM RAHM

## AROUND THE WORLD

AB 40 PERSONEN, PREIS PRO PERSON CHF 82.00

### KALTES BUFFET

SCHWEIZER ALPENTROCKENFLEISCH MIT GALIA MELONEN  
SKANDINAVISCHES LACHSDUO MIT TRADITIONELLEN BEILAGEN  
SUSHI SELEKTION  
NORDAFRIKANISCHER COUSCOUSSALAT MIT AGRUMEN UND ENTENBRUST  
HAWAIIANISCHER AHI-THUNFISCH KURZ GEBRATEN, SERVIERT MIT ISLAND SALSA  
GEGRILLTES GEMÜSE „DOWN UNDER“ MIT MARINIERTEM ZIEGENKÄSE  
MEXIKANISCHE TORTILLAWRAPS MIT WÜRZIGEM RINDFLEISCH  
SALATBUFFET MIT BLATT- UND GEMISCHTEN SALATEN

### SUPPE

MINISTRONE MIT PILZEN UND FRISCHEN KRÄUTERN

### WARMES BUFFET

QUEENSLAND BUTTERFLYED LAMMGIGOT MIT MINZEN-HOLLANDAISE  
KANADISCHES POULETBRÜSTCHEN MIT AHORNSIRUP UND MANITOBA-WILDREIS  
WALLISER SCHWEINSHALSBRATEN MIT GETROCKNETEN APRIKOSEN  
KOLUMBIANISCHES KANINCHENRAGOUT MIT KOKOSMILCH UND PEPERONI  
HONGKONG KREVETTEN SWEET AND SOUR MIT PEPERONI UND ANANAS  
MAROKKANISCHE LINSEN- UND KÜRBISKASSEROLLE  
STEINPILZRAVIOLI MIT SCHNITTTLAUCHSCHAUM UND PARMESAN  
GEMÜSE POT-POURRI MIT OLIVENÖL  
GEBRATENE ROSMARINKARTOFFELN  
BASMATIREIS

### DESSERT BUFFET

TIRAMISU  
CREME CATALANE MIT HIMBEEREN  
NEW YORK CHEESE CAKE  
SCHOKOLADENMOUSSE MIT BIRNENMÖCKLI  
FRANZÖSISCHER APFELKUCHEN TARTE TATIN  
WIENER SACHERTORTE  
ORIENTALISCHER MANGOFLAN MIT ZITRONENGRAS  
EXOTISCHER FRUCHTSALAT  
ROYAL BREAD AND BUTTER PUDDING MIT VANILLESAUCE  
GLACE - AUSWAHL ( DREI SORTEN ) MIT SCHLAGRAHM  
INTERNATIONALE KÄSEPLATTE MIT BIRNENBROT

# BANKETTANGEBOT AU PREMIER ZUR AUSWAHL

WÄHLEN SIE IHR MENU GANZ NACH IHREM GESCHMACK.  
HIER HABEN WIR FÜR SIE EINE AUSWAHL AN VERSCHIEDENEN SPEISEN  
ZUSAMMENGESTELLT, DIE SIE NACH LUST UND LAUNE KOMBINIEREN KÖNNEN.

## SUPPEN

SCHAUMSUPPE VON ZITRONENGRAS UND KOKOSNUSS MIT GRÜNEM THAI-CURRY UND GEFLÜGELSATAY	14.00
RAMATITOMATEN-SUPPE MIT EINEM RUCCOLA CROSTINE	12.00
ESSENZ VOM SCHWEIZER RIND MIT GEMÜSESTREIFEN UND TRÜFFELKLÖSSCHEN	13.00

## VORSPEISEN

SAISONALER BLATTSALAT MIT KERNEN, GEHACKTEN EIERN UND BALSAMICO-OLIVEN EMULSION	13.00
KLASSISCH GEMISCHTER SALAT MIT KRÄUTERCROUTONS	14.00
TOMATEN-MOZZARELLA TERRINE MIT KRÄUTERSALAT KALAMATA OLIVEN UND PESTO AIOLI	15.00
„CEASAR'S SALAT“ JUNGER LATTICH MIT SPECKWÜRFELI, PARMESANFLOCKEN UND FOCACCIA CROUTONS	15.00
- MIT GERÄUCHTER POULETBRUST	PLUS CHF 2.00
- MIT MARINIERTEN KREVETTEN	PLUS CHF 4.00
WARMER KANINCHENSALAT MIT FENCHEL, ORANGEN UND OLIVEN TAPENADE	19.00
KURZ GEBRATENES THUNFISCH SASHIMI, MANGO SALSA, WASABI CREME UND KRÄUTERSALAT	22.00
VELTLINER BRESAOLA CARPACCIO MIT PORCINI TARTAR, SELLERIECREME UND PARMESAN	22.00
RÖSCHEN VON NORWEGISCHEM FJORD RAUHLACHS FRISCHLACHSTARTAR MIT AVOCADO UND DILL-SENSAUCHE	21.00

## HAUPTSPEISEN

### VOM SCHWEIZER SCHWEIN

AM STÜCK GEBRATENES SCHWEINSFILET IM PILZ-KRÄUTERMANTEL  
MASCARPONE-NUSS RISOTTO UND MAGEDINO GEMÜSE 39.00

DUO VOM SPANFERKEL MIT KNUSPRIGEM RÜCKEN UND SAFTIGES RAGOUT,  
BRETZEL-KNÖDEL, BIERSAUCE UND GLASIERTES WURZELGEMÜSE 38.00

### VOM SCHWEIZER KALB

GESCHNETZELTES KALBFLEISCH ZÜRCHER ART  
AN CHAMPIGNONRAHMSAUCE MIT BUTTERNUEDELN 44.00  
- MIT KNUSPRIGER BUTTERÖSTI PLUS CHF 2.00

KALBS-ENTRECOTE DOUBLE MIT SAUTIERTEN MORCHELN,  
KARTOFFELBLINIS, KLEINES GEMÜSE UND CALVADOSSAUCE 51.00

IM OFEN AM STÜCK GEBRATENES KALBS RIB EYE AN PORTWEINJUS  
MIT KARTOFFELGRATIN UND GLASIERTES SAISONGEMÜSE 45.00

### VOM SCHWEIZER RIND

„BRASATO“  
IN MERLOT GESCHMORTER RINDSBRATEN  
SELLERIE-KARTOFFELPÜREE UND SCHMORGEMÜSE 37.00

### VOM US RIND

ENGLISCH GEBRATENES ROASTBEEF BEGLEITET VON  
BUTTERSAUCE MIT ESTRAGON UND PORTWEINSAUCE  
OFENKARTOFFELN MIT ROSMARIN  
GEDÜNSTETE BOHNEN UND TOMATEN 48.00

RINDSFILET AM STÜCK GEBRATEN AN TRÜFFELREDUKTION  
MANDELKARTOFFELN UND GEMÜSE POTPOURRI 58.00  
- MIT EINER TRANCHE ENTENLEBER PLUS CHF 11.00

## VOM AUSTRALISCHEN LAMM

LAMM-ENTRECOTE MIT KRÄUTERKRUSTE AN CHORIZO SCHAUM  
KARTOFFELGNOCCHI UND ZWEIERLEI BOHNEN 45.00

LAMMKARREE IM OFEN GEBRATEN MIT OLIVENKRUSTE AN THYMIANJUS  
MIT POLENTAKÜCHLEIN, RATATOUILLE UND KNOBLAUCHKONFIT 41.00

## VOM FRANZÖSISCHEM GEFLÜGEL

SALTIMBOCCA VON DER MAISPOULARDENBRUST AUF SAFRAN-RISOTTO  
SAUTIERTE STEINPILZE UND BALSAMICO-MARSALAJUS 36.00

POELIERTE PERLHUHNBRUST AUF THAI GEMÜSECURRY  
MIT PARFÜMREIS, PAPPADAMS UND CHUTNEY 39.00

## FISCH AUS SÜSS- UND SALZWASSER

GEBRATENES ZANDERFILET AN EINER SHIRAZ-REDUKTION  
AUF MEERRETTICHGEMÜSE-RISOTTO MIT JUNGEM SPINAT 40.00

DORADE ROYALFILET MIT RIESENKRETTEN AN EINER  
CHILI-ORANGENEMULSION UND ARTISCHOCKENGEMÜSE 43.00

NORWEGISCHER LACHS MIT SESAM-PFEFFERKRUSTE MIT  
WASABI-KARTOFFELSTOCK GEMÜSE AUS DEM WOK UND  
CASHEW-KORIANDER PESTO 39.00

## VEGETARISCH

TRÜFFELRAVIOLI AN WEISSEM PORTWEINSCHAUM  
WIRSINGGEMÜSE, GLASIERTE KAROTTEN UND ZWIEBELHEU 34.00

MEDITERRANES GEMÜSESPIESSCHEN AUF SAFRANRISOTTO  
MIT KONFIERTEN KIRSCHTOMATEN 33.00

## DESSERT

### KÄSE UND SÜSSES

SCHWEIZER KÄSEAUSSWAHL MIT DÖRRFRÜCHTEN-CHUTNEY UND BIRNENBROT	
- KLEINE PORTION	10.00
- PORTION	14.00
LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN MIT ANANAS-CHUTNEY UND SAUERRAHMEIS	14.00
HIMBEERCREME CATALAN MIT EINEM HÜPPENSEGEL UND KIWI-ORANGENSALAT	14.00
KNUSPRIGER BANANEN FILOBEUTEL MIT SCHOKOLADEN-CHILI-GLACE	15.00
MINI PANETONE MIT VINO-SANTO-GLACE DAZU ORANGENSALAT PARFÜMIERT MIT "VIRGINE"-OLIVENOEL	15.00
EINE APFEL-TRILOGIE MIT STRUDEL, MOUSSE UND CALVADOS-GLACE	14.00
ERFRISCHENDES MANGO LASSI MIT GRÜN TEE-GLACE UND SESAM BRANDY SNAP SPLITTER	16.00

### KLASSISCHE DESSERTS

SCHOKOLADENMOUSSE, CREMESCHNITTEN, GEBRANNTRE CREME  
SORBETS UND VIELES ANDERE SIND AUCH ERHÄLTlich.  
GEBEN SIE UNS IHRE WÜNSCHE BEKANNT!