



MENÜVORSCHLÄGE

Je nach Saison und Angebot der Lieferanten, insbesondere unseres Metzgers, können die Preise etwas variieren.

Menü 1

Gemischter Salat

Hausgemachte Rindsroulade mit Mostbröcklibrät
an feiner Rotweinsauce
Kräuterspätzli und Gemüse

Frischer Fruchtkuchen

CHF 48.50

Menü 2

Sellerie-Apfelcremesuppe
mit Peperonischaum

Kleiner gemischter Salat an Kräuterdressing
dazu würzige Blätterteigstangen

Rosa gebratenes Lammnierstück mit Olivenkruste
Ofenkartoffeln mit Creme- fraiche und Grillgemüse

CHF 60.00

Menü 3

Reichhaltiger gemischter Saisonsalat
im Backteigförmchen
an leichter Safrandressing

Zart gebratener Kalbsnierstückbraten gefüllt mit einer
Gemüse-Käsefarce an leichter Kräutersauce
dazu Regenbogen-Risotto und Gemüse

CHF 58.00

Menü 4

Gemischter Salat

St.Galler Bratwurst an Zwiebelsauce

Rösti

Gebrannte Creme

CHF 36.50

Menü 5

Gemischter Salat

Schweinsschnitzel an Champignonsauce
Nudeln und Gemüse

Schokoladenmousse

CHF 40.00

Je nach Saison und Angebot der Lieferanten, insbesondere unseres Metzgers, können die Preise etwas variieren.

Menü 6

Eine kleine Apfel-Calvadossuppe

Pikant marinierte Crevetten am Spiess mit Zitronengras verfeinert
dazu ein Saisonsalat an Orangendressing

Rindsfiletmedaillons im Kräuter-Speckmantel

leichte Balsamico-Thymiansauce

dazu Kartoffelgratin und Gemüse

CHF 75.00

Menü 7

Bunt gemischter Salat
an Orangen-Lavendeldressing

Zarter Schweinsnierstückbraten
an rassisger Rotweinsauce
Kartoffel- Lauchgratin und Gemüse

Schokoladenmousse mit Früchten

CHF 40.00

Menü 8

Zwiebelsuppe mit Einlage

Pouletroulade mit Frischkäse gefüllt
an feiner Apfelsauce Nudeln und Gemüse

Gebrannte Creme

CHF 39.50

Menü 9

Vorspeisenbüffet:

Gemüse- Crevettensalat

Roastbeef mit Sauce Tartar

Anti-Pasti mit frischem Parmesan

Rosa gebratenes Rindsrippenstück

an leichter Kaffeesauce

Kartoffel-Kroketten und Gemüse

Dessertbüffet:

Tiramisu

Schokoladenmousse

Appenzeller Biber Parfait

Zimtkuchen mit Zitronengras-Parfait

CHF 84.00

Menü 10

Gemischter Salat

Gefüllte Pouletbrust mit Pesto, Mozzarella
im Rohschinkenmantel
Kräuter-Risotto und Gemüse

Schokoladen-Parfait im Duo
CHF 46.50

Menü 11

Bunter Blattsalat

Pouletbrust an Champignonsauce
Spätzli und Gemüse

Nougat-Creme
CHF 40.00

Menü 12

Hausgemachte Gemüsebouillon mit Ei

Pouletgeschnetzeltes an Sangria-Zwetschgensauce
Tomatenrisotto und Gemüse

Schokoladencreme mit Birnen
CHF 47.50

Menü 13

Bunt gemischter Blattsalat
mit Crevetten und Früchten
an würziger Kräuterdressing

Gespickter Rindsbraten mit Poulet und Gemüse
Randen-Kartoffelstock und Gemüse

Frischer Haselnusskuchen
CHF 53.50

Menü 14

Anti-Pasti-Teller mit Parmesan und Rohschinken

Saltimbocca an rassisger Balsamico Sauce
sämiger Tomatenrisotto und Gemüse

Tiramisu
CHF 67.50

Menü 15

Randenschaumsuppe mit Kräuterrahm

Schweinsfilet Traube
Kartoffelgratin und Gemüse

Biber-Parfait mit Früchten garniert
CHF 57.50

Menü 16

Hausgemachte Kartoffelchips
auf Blattsalat an Apfeldressing

Kalbssteak im Kräutermantel
an Rotweinsauce
Tagliatelle und Gemüse

Nougat Parfait im Körbchen
CHF 75.50