

BANKETTDOKUMENTATION 2024

STELLEN SIE IHR APÉRO SELBER ZUSAMMEN

Die genaue Personenzahl und das von Ihnen zusammengestellte Menü werden Sie uns noch bekannt gegeben.

Bitte wählen Sie für die ganze Gruppe ein Menü aus.

Es ist auch möglich einen zweiten Hauptgang zu wählen; zum Beispiel eine Vegetarische Variante.

Mindestens 15 Tage auf Vorbestellung.

KLASSIKER

Schinkengipfeli	4.50
Käseküchlein	5.80
Mini Sandwiches in div. Sorten (1Stk.) (Käse, Salami, Schinken, Thon, Bündner Fleisch)	6.00
Meat Balls an einer Chilli –Tomatensauce (2 Stk.)	4.50

SPIESSE

Tomaten - Mozzarella Spiess	4.50
Krevetten - Spiess	5.00
Thai Poulet - Spiess mit Honigmarinade	3.50
Cipollata	3.50
Zwetschge im Speckmantel	2.50

ANTIPASTI PORT.

Antipasti (Zucchetti, Tomaten, Auberginen, Pilzen)	6.00
Artischockenherzen	5.50
Teufelshörnchen	5.00
Oliven	4.50
Parmesan	5.50
Hummus mit Paprika, Olivenöl, Fladenbrot	4.50

APÉROGEBÄCK

Apérogebäck in div. Sorten (1 Stk.) (Lauch- und Spinatstrudeli, Ämmitalerli- mit Käse und Speck, rassige Würstli im Teig)	3.10
Flammchüechli	3.80

FRITTIERTES

Panierte Champignons - Nuggets im Bierteig mit Sauerrahm	3.50
Knusprige Frühlingsrolle mit Gemüse Sweet & Sour Sauce	2.50
Samosa mit Gemüse, Curry	4.00
Poulet Crack - Nuggets mit Cocktail - Sauce	6.00
Gemüse im Tempura-Teig Sweet & Sour Sauce	4.00
Egli - Knusperli (PL) im Bierteig mit Tartar - Sauce	6.00
Frittierte Teufelshörnchen (1 Stk.)	4.50

CHILENISCH KÖSTLICHKEITEN

Empanada	
mit Rindfleischfüllung	5.50
mit Käsefüllung	4.50
dazu Tomaten-Chilisauce mit Koriander	

AMUSE BOUCHE VEGETARISCH

Spanische Tortillas	3.50
Bruschetta mit Tomaten	3.50
Champignons mit Olivenmousse	3.50
Taboulésalat mit Feta	3.50
Karottenstängelchen auf falscher Currysauce	3.50

AMUSE BOUCHE

Roastbeef Tartarsauce	6.00
Vitello Tonnato	6.00
Wraps mit Rauchlachs und Frischkäse	4.50
Birnen mit Balsamico, Pinienkernen mit Rohschinken	4.50
Graved Lachs mit Maisflocken, Apfel-Sellerie Salat	4.00

KALTE SUPPEN IM SHOTGLAS

Zucchini Suppe mit Rauchlachs	4.00
Gazpacho Andaluz	4.00
Randensuppe mit Sauerrahm und Orangen	4.00

CANAPÉ (auf Toastbrot) in diversen Sorten:

Schinken-Mousse	4.50
Thon	4.50
Ei und Kräutern	4.50
Sellerie	4.50
Rauchlachs	4.50
Rindstatar	5.00

DESSERT IM SHOTGLAS

Schoggi - Mousse	4.50
Gebrannte Crème	4.50
Panna Cotta mit Früchte - Coulis	4.50
Süssmostcreme	4.50

DESSERT-HÄPPCHEN

Mini Berliner	1.50
Mini Cremeschnitte	1.50
Meringues mit Doppelrahm und Kirsch	3.50
Mini Pâtisserie - Quartett (1 Stk)	3.50
(Erdbeerdessert, Truffel-Sechseck, Limetten-Würfel, Ananas-Royal)	
Mini Chocolat Muffin	2.80
Schokoladen Cake, Stk.	4.50
Zitronen Cake Stk.	4.50
Fruchtspiessli (Ananas, Melonen, Trauben)	4.50
Früchtekuchen (Äpfeln, Birnen, Aprikose)	3.50

APÉRO VORSCHLÄGE

APÉRO 1

Oliven

Parmesan

Knusprige Frühlingsrolle Sweet & Sour

Flammchüechli

16.50

APÉRO 2

Hummus mit Paprika, Olivenöl, Fladenbrot

Thai Poulet- Spiess mit Honigmarinade

Samosas mit Curry

Empanadas mit Rindfleischfüllung

18.50

APÉRO 3

Schinkengipfeli

Käseküchlein

Mini Sandwiches in div. Sorten (1Stk.)

Meat Balls an einer Chilli –Tomatensauce (2 Stk.)

Tomaten- Mozzarella Spiess

21.50

APÉRO 4

Flammchüechli

Antipasti (Zucchetti, Tomaten, Auberginen, Pilzen)

Poulet Crack Nuggets mit Cocktailsauce

Canapé mit Rindstatar und Rauchlachs

Tomaten-Mozzarella Spiess

29.50

STEHLUNCH

MV1

Gazpacho Andaluz

Paprinos (panierte Teufelshörnchen)

Mini Sandwich

Käseküchlein

Roastbeef mit Tatarsauce auf Platte serviert

Melone mit Rohschicken

Frühlingsrolle Sweet & Sour

Antipasti (Oliven, Auberginen, Zucchetti, Tomaten)

Gebrannte Creme im Shotglas

Fruchtspiessli

Schokoladen - Mousse im Shotglas

Zitronen & Schokoladen Cake

65.00 pro Person

MV2

SALAT - UND PASTA - BÜFFET

Bunter Blattsalat, 5 verschiedenen Salaten,

Croutons, Sprossen

Französische und Italienische Sauce

16.50

Pasta Buffet mit 3 verschiedenen Saucen

Penne mit Bolognese

Tomaten - Whiskysauce

Basilikum - Pesto

32.50

STREET FOOD BÜFFET

Italienisch

Tomaten - Mozzarella Salat
Kartoffelgnocchi 5 P
Porchetta mit Rosmarinsauce

Spanisch

Tortillas mit Kartoffeln, Eier, Zwiebeln
Gazpacho Andaluz
Paella mit Meeresfrüchte und Poulet

Thailändisch

Grüner Papaya Salat
Knusprige Frühlingsrollen Sweet & Sour
Gebratene Nudeln mit Pilzen und Gemüse

Marokkanisch

Kefta - Spiessli vom Bio - Lamm
Taboulé - Salat
Humus mit Chili und Olivenöl
90.00

MV4

GRILLBÜFFET

Pulled Pork
Chorizo
Tira de Asado
Roastbeef mit Pfeffersauce
Pouletflügeli
Lammnierstück mit Kräuterkruste
Salat Buffet mit 5 verschiedenen Salaten
Knoblauch – Crôutons, Sprossen
Französische und Italienische Sauce
85.00

DINNERS

Die genaue Personenzahl und das von Ihnen zusammengestellte Menü werden Sie uns noch bekannt gegeben.

Bitte wählen Sie für die ganze Gruppe ein Menü aus.

Es ist auch möglich einen zweiten Hauptgang zu wählen; zum Beispiel eine Vegetarische Variante. Mindestens 15 Tage auf Vorbestellung und ab 10 Personen.

Frühling

Scampi alla Pizzaiola

Scampi, Tomaten, Tintenfisch-Mayo, Oliven, Basilikum

Risotto mit Venusmuscheln, Thymian, Zitronensauce

Limetten - Sorbet

Kalbsfilet mit Morchel Sauce, Spargeln

Belper Knolle mit Kandierten Szechuan-Pfeffer-Mandeln

Vanille-Törtchen mit Beeren

120.00

Sommer

Thunfisch-Tartar, Limetten, Mozzarella-Kokoswasser

Salziger Rhabarber mit Lammkarree und Mascarpone

Melonen-Sorbet

Rindsfilet Yorkshire Style,
(Sauce, Pudding, Kartoffeln, Pastinaken)

Blue Stilton mariniert

Variation

Ananas, weisse Schokolade und Passionsfrucht

100.00

Winter

Rindstatar, rote Zwiebeln und Austern

Kabeljau, Kabeljau, Kabeljau

Ravioli mit süßem Knoblauch und Muschelcreme

Sorbet sicilienne

(Moro-Orangen-Sorbet)

Rehrücken Nesselrode

Rosa gebratener Rehrücken mit Kastanienpüree und Birne, Spätzli, Rotkraut und

Rosenkohl

Wildsauce

Heisse Appenzeller Rahmsuppe mit Traubenjus, Vanillebrause

Bonét

120.00

Santa Claus Menü

Apéro

Thunfisch Carpaccio mit mariniertes Gemüse

Tortellini mit Hühnerbrühe

Mandarinen-Sorbet

Rindsinvoltini mit Rohschinken, Bergkäse

Winterspinat, Pommes Allumettes

Lebkuchen-Mousse

71.50

MENÜVORSCHLÄGE

Die genaue Personenzahl und das von Ihnen zusammengestellte Menü werden Sie uns noch bekannt gegeben.

Bitte wählen Sie für die ganze Gruppe ein Menü aus.

Es ist auch möglich einen zweiten Hauptgang zu wählen; zum Beispiel eine Vegetarische Variante.

Mindestens 5 Tage auf Vorbestellung.

KALTE VORSPEISEN

Blattsalat	7.50
Gemischter Salat mit Saisonaler Garnitur	13.50
Blattsalat mit Speck, Champignons, Croutons	12.50
Nüsslisalat, mit Ei, Speck, Crôtons	16.50
Bûche de Chèvre (Ziegenkäse) mit Blütenhonig, Nüsslisalat, Randen, Beeren	15.50
Hausterrine mit Cumberland-Sauce, Waldorfsalat	15.50
Pochierte Fischfilets (nach Saison und Verfügbarkeit) mit Baumnuss-Dressing, Salat	17.50
Carpaccio vom Rind mit Rucola - Pesto, Parmesan, Trüffel - Öl	17.50
Beefsteak Tatar	22.50
Graved - Lachs mit Maisflocken auf Apfel-Stangenselleriesalat	14.50

SUPPEN

Gemüsecrème - Suppe (nach Saison)	8.00
Bündner Gerstensuppe	8.50
Rüebli-Kokossuppe mit Koriander	7.50

WARME VORSPEISEN

Risotto alla Parmigiana mit Gemüse und Pilzen	14.50
Rindsfilet Contadino mit lauwarmem Gemüse und Trüffel Öl	16.50

HAUPTGÄNGE

VOM RIND

Am Stück gebratenes Roastbeef mit Pfeffersauce oder Sauce Bernaise, Saisongemüse, Bratkartoffeln	42.50
Suure Mocke nach Jäger - Art, Saisongemüse, Kartoffelstock	33.50
Rindspfeffer mit Speck und Austernpilzen, Polenta	29.50
Rinds - Stroganoff mit Wildreis	37.50

VOM KALB

Glacierter Kalbsschulterbraten mit Rosmarin-Jus, Saisongemüse, Bratkartoffeln	32.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Champignonrahmsauce, Kartoffelstock	29.50
Kalbsnierstückbraten mit Morchelsauce, Bergkäse-Polenta, Saisongemüse	54.00

VOM SÄULI

Schweinsbraten gefüllt mit Dörrzwetschgen, Saisongemüse, Bratkartoffeln	25.50
Schweinsragout mit Senfsauce, Saisongemüse, Gemüsereis	26.50
Schweins - Piccata mit Tomaten-Coulis, Safran - Risotto	28.50

VOM POULET

Mumbai Curry-Pfanne“	27.50
Pouletbrust-Geschnetzeltes, Gemüse, Chili, Ingwer, Knoblauch, Joghurt, Koriander, Jasmin - Reis	
Gefüllte Pouletbrust mit Vacherin, Tomaten, Spargeln (Saison)	29.50
Mischtkratzerli mit Kräuter-Jus, Rosmarinkartoffeln, Saisongemüse	28.50

FISCH

Gebratener Zander (PL) Portugiesische - Art, Salzkartoffeln	36.50
Lachsforellen Müllerinnen Art mit Reis	29.50
Saiblings - Filet mit Champignons, Tomaten, Kapern, Nudeln	40.50

VEGETARISCH

Gemüse - Piccata mit Tomatensauce, Safran-Risotto	24.50
Lasagne mit Spinat und Ei	24.50
Spaghetti mit roter Pesto, Spinat, Oliven	19.50
Weisswein - Risotto mit Büffel - Mozzarella, Grillgemüse, Trüffel - Öl	27.50

DESSERTS

Gebrannte Crème	9.50
Süssmost Crème	8.50
Tiramisu Klassisch oder mit Orangen oder Erdbeeren (Saison)	8.50
Warmes Schokoladenküchlein mit Rahm	9.50
Frischer Fruchtsalat	9.50
Früchtekuchen (Äpfeln, Birnen, Aprikose) Stk.	7.50
Schokoladenküchlein mit geschmolzenem Kern, Rahm, Vanilleglace	12.50
Toblerone - Mousse mit Beeren-Coulis	10.50
Zitronen - Panna Cotta mit Minze, Früchte	8.50
Variation vom Ananas – Schokolade - Passionsfrucht	12.50

KALTE TELLER

Cervalat - Käsesalat garniert	16.50
Kalter Teller mit Bündner Fleisch, Rohschinken, Wurst, Käse und Salatgarnitur	26.50
Warmer Beinschinken mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur	24.50
Grillkäse mit verschiedenen Salaten	24.50
Käse - Teller mit Salatgarnitur	24.50
Früchtekorb pro kg	12.00

GETRÄNKE

Begrüssungskaffee und Gipfeli	7.50
Mineralwasser Liter mit und ohne Kohlensäure	11.50
Orangensaft Liter	13.00
Frisch gepresster Orangensaft Liter	20.00
Bier, Cardinal Lager 3dl	4.80
Kaffee/Tee bis 100 Personen	4.80
Filterkaffee ab 100 Personen	4.00
div. Süssgetränke 33 cl Fläschli	4.90
Nur auf Vorbestellung 5dl Pet Flaschen (Mineral, Süssgetränke)	6.00

Lieber Gast über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Wir verwenden nach Möglichkeit nur Schweizer Fleisch und Fisch. Ausnahmen sind direkt beim Gericht deklariert.

Mindestens 10 Tage auf Vorbestellung

Die Preise sind pro Stück zu verstehen ausser «pro Portion (50g)»