

BANKETTDOKUMENTATION

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.)	3.50
Zwetschge im Speckmantel	3.50

SPIESSE

Tomaten - Mozzarella Spiess	4.50
Krevetten - Spiess	5.00
Thai Poulet - Spiess mit Honigmarinade	3.50

ANTIPASTI PORT.

Antipasti (Zucchetti, Tomaten, Auberginen, Pilzen)	4.50
Oliven	2.50
Parmesan	5.50
Hummus mit Paprika, Olivenöl	3.50

APÉROGEBÄCK

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

FRITTIERTES

Knusprige Frühlingsrolle mit Gemüse Sweet & Sour Sauce	4.50
Samosa mit Gemüse, Curry	4.00
Poulet Crack - Nuggets mit Cocktail - Sauce	5.00
Egli - Knusperli im Bierteig (EST) mit Tartar - Sauce	6.00

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
Birnen mit Balsamico, Pinienkernen mit Rohschinken	4.50
Graved Lachs mit Maisflocken, Apfel-Selleriesalat	5.00

KALTE SUPPEN IM SHOTGLAS

Zucchinisuppe mit Rauchlachs	4.50
Gazpacho Andaluz	4.50
Randensuppe mit Sauerrahm und Orangen	4.50

CANAPÉ (auf Toastbrot) in diversen Sorten:

Schinken	5.00
Thon	5.00
Ei und Kräutern	5.00
Sellerie	5.00
Rauchlachs	5.00
Rindstatar	5.00

CHILENISCH KÖSTLICHKEITEN

Empanada	
mit Rindfleischfüllung	6.00
mit Käsefüllung	5.00
dazu Tomaten-Chilisauce mit Koriander	

DESSERT IM SHOTGLAS

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

DESSERT-HÄPPCHEN

Mini Berliner (DE)	1.50
Mini Cremeschnitte (NL)	1.50
Meringues mit Doppelrahm und Kirsch	3.50
Mini Chocolat Muffin (PRT)	2.80
Schokoladen Cake, Stk.	4.50
Zitronen Cake Stk.	4.50
Fruchtspiessli (Ananas, Melonen, Trauben)	4.50
Früchtekuchen (Äpfeln, Birnen, Aprikose)	4.50

APÉRO VORSCHLÄGE

APÉRO 1

Oliven

Parmesan

Knusprige Frühlingsrolle Sweet & Sour

Flammchüechli

18.15

APÉRO 2

Hummus mit Paprika, Olivenöl

Thai Poulet- Spiess mit Honigmarinade

Samosas mit Curry

Birnen mit Balsamico, Pinienkernen mit Rohschinken

26.50

APÉRO 3

Schinkengipfeli

Käseküchlein

Mini Sandwiches in div. Sorten (1 Stk.)

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

Tomaten- Mozzarella Spiess

40.00

APÉRO 4

Flammchüechli

Antipasti (Zucchetti, Tomaten, Auberginen, Pilzen)

Poulet Crack Nuggets mit Cocktailsauce

Canapé mit Rindstatar und Rauchlachs

Tomaten-Mozzarella Spiess

38.00

STEHLUNCH

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

GRILLBÜFFET

Salat Buffet mit 5 verschiedenen Salaten

Knoblauch – Crôutons, Sprossen

Französische und Italienische Sauce

Pulled Pork

Chorizo

Tira de Asado

Roastbeef mit Pfeffersauce

Pouletflügeli

Lammnierstück mit Kräuterkruste

Backkartoffeln mit Sauerrahm

100.00

Die untenstehenden Preise können jederzeit je nach Marktschwankungen variieren.
Unsere Ansprechpersonen werden Sie entsprechend informieren.

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.

Die untenstehenden Preise können jederzeit je nach Marktschwankungen variieren. Unsere Ansprechpersonen werden Sie entsprechend informieren.

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 Kandierte Szechuan-Pfeffer-Mandeln

Vanille-Törtchen mit Beeren

140.00

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

140.00

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

140.00

Santa Claus Menü

Apéro

Thunfisch Carpaccio mit mariniertes Gemüse

Tortellini mit Hühnerbrühe

Mandarinen-Sorbet

Rindsinvoltini mit Rohschinken, Bergkäse

Winterspinat, Pommes Allumettes

Lebkuchen-Mousse

120.00

MENÜVORSCHLÄGE

Die untenstehenden Preise können jederzeit je nach Marktschwankungen variieren.

Unsere Ansprechpersonen werden Sie entsprechend informieren.

Bitte wählen Sie für die ganze Gruppe ein Menü aus.

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

KALTE VORSPEISEN

Blattsalat	9.50
Gemischter Salat mit Saisonaler Garnitur	13.50
Blattsalat mit Speck, Champignons, Croutons	14.50
Nüsslisalat, mit Ei, Speck, Crôutons	16.50
Bûche de Chèvre (Ziegenkäse) mit Blütenhonig, Nüsslisalat, Randen, Beeren	16.50
Hausterrine mit Cumberland-Sauce, Waldorfsalat	16.50
Pochierte Fischfilets (nach Saison und Verfügbarkeit) mit Baumnuss-Dressing, Salat	18.50
Carpaccio vom Rind mit Rucola -Pesto, Parmesan, Trüffel - Öl	18.50
Beefsteak Tatar	22.50
Graved - Lachs mit Maisflocken auf Apfel-Stangenselleriesalat	16.50

SUPPEN

Gemüsecrèmesuppe	7.50
Bündner Gerstensuppe	8.50
Rüebli-Kokossuppe	8.00
Zwiebelsuppe	9.50
Basler Mehlsuppe	8.00
Klare Ochschwanzsuppe	12.50
Berner Märitsuppe	9.50
Gulaschsuppe	12.50
Kartoffelsuppe mit Sauerkraut	7.50
Bouillon mit Flädli	7.50
Gelberbsensuppe mit Gnagi	10.50
Weissweincremesuppe	9.50
Geflügelcremesuppe mit Curry	10.50
Hummer-Bisque	14.50

WARME VORSPEISEN

Risotto alla Parmigiana mit Gemüse und Pilzen	16.50
Blätterteigkissen mit Pilzragout	14.50
Zanderfilet mit Zitrusfrüchten, Paprika	16.50
Jakobsmuscheln auf Mango-Tomatensalat	16.50

HAUPTGÄNGE

VOM RIND

Am Stück gebratenes Roastbeef mit Pfeffersauce oder Sauce Bernaise, Saisongemüse, Bratkartoffeln	44.50
Rindsfilet Café de Paris mit Gemüse, Pomme frites	54.50
Suure Mocke nach Jäger - Art, Kartoffelstock	33.50
Rindspfeffer mit Speck und Austernpilzen, Polenta	34.50
Rindsgeschnetztes Stroganoff mit Wildreis	36.50

VOM KALB

Kalbsschulterbraten mit Rosmarin - Jus, Saisongemüse, Bratkartoffeln	38.50
Geschnetztes Kalbfleisch (Handgeschnitten) mit Champignonrahmsauce Kartoffelstock	41.50
Geschnetztes Kalbfleisch (Geschmort) mit Champignonrahmsauce Kartoffelstock	32.50
Kalbsnierstückbraten mit Kräuter-Jus, Bergkäse-Polenta, Saisongemüse	54.00

VOM SÄULI

Schweinsbraten gefüllt mit Dörrzwetschgen, Saisongemüse, Bratkartoffeln	25.50
Szegediner Schweinsragout (Sauerkraut) mit Kartoffelstock	21.50

VOM POULET

Mumbai Curry-Pfanne	27.50
Pouletbrust-Geschnetztes, Gemüse, Chili, Ingwer, Knoblauch, Joghurt, Koriander, Jasminreis	
Gefüllte Pouletbrust mit Vacherin, Tomaten, Rotweinsauce, Gemüse, Reis	29.50

FISCH

Gebratener Zanderfilet portugiesische - Art, Salzkartoffeln	36.50
Lachsforellenfilets Müllerinnen Art mit Reis	34.50
Forellenfilets mit Kräuterbutter, Gemüse, Reis	34.50
Saiblingsfilets mit Champignons, Tomaten, Kapern, Nudeln	40.50
Paccheri mit Totani und Meeresfrüchte	22.50

VEGETARISCH

Schweizer Spezialitäten

Spätzlipfanne mit Gemüse und Pilzen	22.50
Walliser Rösti mit Spiegelei	22.50
Pilz-Risotto	24.50
Älpler Makronen mit gerösteten Zwiebeln, Apfelmus	22.50
Pizokel mit Käsesauce	21.50
Zwiebel oder Käsekuchen	21.50
Käsefondue	24.50
Raclettekäse mit Gschwellti	18.50
Penne 5 p	18.50
Riz Casimir	18.50

Italienisch

Gemüse - Piccata mit Tomatensauce, Safran-Risotto	24.50
Lasagne mit Spinat und Ei	24.50
Gnocchi mit rotem Pesto, Spinat, Oliven	24.50
Weisswein - Risotto mit Büffel - Mozzarella, Grillgemüse, Trüffel - Öl	27.50
Weisse Trüffelrondellen mit Gemüse garnitur	36.50
Gnocchi mit Tomaten, Basilikum, Parmesansauce	24.50

Currys

Rotes Thai Curry mit Gemüse, Tofu, Jasminreis	19.50
Mumbai Curry mit Gemüse, Mango, Jasminreis	19.50
Blumenkohl-Curry mit Paprika und Linsen, basmatireis	18.50
Linsen-Dal mit Basmatireis	18.50
Grünes Gemüsecurry mit Jasminreis	18.50

DESSERTS

Gebrannte Crème	9.50
Süssmost Crème	9.50
Tiramisu Klassisch (IT)	10.50
Frischer Fruchtsalat	12.50
Früchtekuchen (Äpfeln, Birnen, Aprikose) Stk.	10.50
Schokoladenküchlein mit geschmolzenem Kern, Rahm, Vanilleglace	14.50
Schokoladenmousse mit Beeren-Coulis	12.50
Zitronen - Panna Cotta mit Minze, Früchtegarnitur	8.50
Variation von der 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	12.50
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

Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz, mit Ausnahme derjenigen, die explizit anders gekennzeichnet sind.

Hinweis

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.

Die untenstehenden Preise können jederzeit je nach Marktschwankungen variieren. Unsere Ansprechpersonen werden Sie entsprechend informieren.