







MENÜVORSCHLÄGE

FÜR DEINEN NÄCHSTEN ANLASS













Ab 10 Personen

Apéritif

- Flammkuchen Kabis oder Fenchel mit Speck
- Crêpesröllchen mit Kräutermousse 
- Dinkelfocaccia mit Ratatouille  
- Apfelbrot mit Käseterrine 
- Blätterteigstangen mit Rohschinken
- Hausgemachte Schinkengipfeli
- Militärkäseschnitte 
- Buchweizencracker mit Randenmousse 

Preis: ab CHF 3.50 pro Person und Häppchen

Vorspeisen

- Apfel Ingwer Suppe   
- Gerstensuppe 
- Baumnusslinsenspastete mit pikanter Tomatensauce 
- Feuillete mit Champignons und Lauch 
- Randenmousse mit Chioggia Randen Carpaccio   
- Käseterrine – Apfelchutney 
- Hausgemachte Ravioli mit Safransauce 
- Rindstartar mit Roggenbrot 

Salate

- Grüner Blattsalat mit
Couscous, Linsen, Kichererbsen, Kabis, Bierrettich, Gurken,
Randen, Karotten, Sellerie, Broccoli, Blumenkohl oder Bohnen

Hauptgänge Vegetarisch 🌿

hausgemachte vegetarische Capuns mit Kräuterrahmsauce
Hausgemachte Kartoffelgnocchis mit Ruccolapesto
Dinkelkäseroulade mit Rosmarinsauce
Roggen Champignonstörtli mit Safransauce
Grünkernklösschen mit Currysauce
Quarknocken mit Ruccolapesto
Hausgemachte Gemüsequiche
Choleri

Hauptgänge Fleisch

Duo möglich

Beispiel: Geschnetzeltes und Leber
Ragout und Côte de boeuf

Lammgigot mit Jus
Rindshohrücken mit Sauce Béarnaise
Geschmorter Braten vom Rind
Ragout vom Rind
Kalbs Ossobucco
Kalbsgeschnetzeltes
Cordon Bleu vom Schwein
Schweinhalsbraten mit Senfsauce
Côte de boeuf (Gommer Bio Rind) mit Kräuterbutter
Leber vom Gommer Alpenschwein
Leber vom Gommer Bio Rind

Beilagen

Risotto 🌿🌿, Kartoffelstock 🌿, Polenta 🌿, Kartoffelgratin 🌿, Spätzle, Serviettenknödel,
Ofenkartoffeln (Wedges) 🌿

Saisonale Gemüsebeilagen

Karotten, Rot- oder Weisskabis, Wirz, Ratatouille, Pastinaken,
Fenchel, Zucchini, Bohnen, Kohlrabi, oder Kürbis

Im Herbst und nach Verfügbarkeit und auf Anfrage

Entrecôte, Hackbällchen oder Schnitzel vom Hirsch

Dessert

Schokoküchlein mit Vanilleglace und saisonaler Frucht
Apfel Tarte-tatin mit Quarkmousse
Gratinierte Früchte mit Glace (Maximal 15 Personen)
Rahmdalken mit Beeren
Joghurt Ingwer Panna Cotta
Kaffee Panna Cotta Tarte mit pochierter Rotweibirne
Duo Schokomousse (dunkel & weiss) ☒
Beerenstreuselkuchen mit Panna Cotta und Vanilleglace
Früchtetörtchen mit saisonalem Früchtemousse
saisonale Frucht ☒

Preis:

ab CHF 42.00 pro Person für 3 Gänge

ab CHF 54.00 pro Person für 4 Gänge

Weitere Gänge auf Anfrage

gerne senden wir dir einen Preisvorschlag nach deiner Auswahl zu

Allergien / Unverträglichkeiten

Bitte teile uns Allergien oder Unverträglichkeiten mit.

 = Laktosefrei

 = Vegetarisch

 = Glutenfrei