

MENÜVORSCHLÄGE FÜR DEINEN NÄCHSTEN ANLASS

Ab 10 Personen

Apéro

Flammkuchen Kabis oder Fenchel mit Speck
Crêpesröllchen mit Kräutermousse
Dinkel Focaccia mit Ratatouille
Apfelbrot mit Käseterrine
Blätterteigstangen mit Rohschinken
Hausgemachte Schinkengipfeli
Buchweizen Cracker mit Randenmousse

Preis: ab CHF 3.50 pro Person und Häppchen

Vorspeisen

Apfel Ingwer Suppe
Gerstensuppe
Baumnuss Linsen Pastete 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 (2 zusätzlichen zur Auswahl)

Couscous, Linsen, Kichererbsen, Kabis, Bierrettich, Gurken,
Randen, Karotten, Sellerie, Broccoli, Blumenkohl oder Bohnen

Hauptgänge vegetarisch

Hausgemachte Capuns mit Kräuterrahmsauce
Hausgemachte Kartoffelgnocchis mit Rucolapesto
Dinkel Käseroulade mit Rosmarinsauce
Roggen Champignons Törtli mit Safransauce
Grünkernklößchen mit Currysauce
Quarknocken mit Rucolapesto
Hausgemachte Gemüse Quiche
Choleri (Gommer Spezialität)

Hauptgänge mit Fleisch

Duo möglich Beispiel: Geschnetzeltes und Leber
Ragout und Entrecôte

Lammgigot mit Jus
Rindshohrücken mit Sauce Béarnaise
Geschmorter Braten vom Rind
Ragout vom Rind
Kalbs Ossobuco
Geschnetzeltes vom Kalb
Cordon Bleu vom Schwein
Schweinshalsbraten mit Senfrahmsauce
Entrecôte vom Rind mit Kräuterbutter

Beilagen

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

Saisonale Gemüsebeilagen

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

Im Herbst nach Verfügbarkeit auf Anfrage

Entrecôte, Hackbällchen oder Schnitzel vom Hirsch

Dessert

Schokoküchlein mit Vanilleglace und saisonaler Frucht
Apfel Tarte-tatin mit Quarkmousse
Rahmdalken mit Beeren
Joghurt Ingwer Panna Cotta
Kaffee Panna Cotta Tarte mit pochierter Rotweibirne
Duo Schoko Mousse (dunkel & weiss)
Beeren Streuselkuchen mit Panna Cotta und Vanilleglace
Frucht Törtchen mit saisonalem Früchtemousse

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

Bitte teile uns Allergien oder Unverträglichkeiten mit