

Menüs

Preise pro Person

Vorspeisen

Salate

- Lattichsalat an Ceaserdressing mit Parmesan / Grana Padano und Croutons CHF 14.00
- Nüsslisalat mit gekochtem Ei, Croutons & Speck an Honig-Ingwer Dressing CHF 14.00
- Gemischter Salat CHF 11.00
- Bunter Blattsalat an Kräutervinaigrette CHF 10.00

Suppen

- Curry-Kokossuppe mit gebratenem Crevetten Spiess CHF 14.00
- Broccoli Cremesuppe mit Mandelmilchcreme CHF 12.00
- Champignon Cremesuppe mit Prosecco CHF 12.00
- Bündner Gerstensuppe, Kürbissuppe, Lauchcremesuppe (Saisonal Oktober – Februar) CHF 12.00

Warme Vorspeisen

- Gebratener Thunfisch auf Bohnenpüree CHF 18.00
- Hausgemachte Safran-Ricotta Ravioli CHF 16.00
- Datteln im Speckmantel auf Kräuterpolenta CHF 12.00

Kalte Vorspeisen

- Rauchlachs mit Wasabi Weichkäse auf Buchweizen Blini CHF 16.00
- Bruschetta Variationen (Tomate, Thon Mousse, Humus) CHF 15.00
- Rohschinken mit Melone CHF 14.00

Hauptgang

Fleisch

- Gebratenes Rinds- und Kalbsfilet CHF 41.00
- Kalbsrücken an Kräuterkruste CHF 39.00
- Schweinsrücken an Honig-Senf Kruste CHF 26.00
- Mediterrane Poulet Brust gefüllt mit Mozzarella, getrockneten Tomaten & Knoblauch CHF 24.00

Fisch & Krustentiere

- Hummerschwanz an Chimichurri Sauce CHF 40.00
- Thunasteak an pikanter Sesamsauce CHF 32.00
- Lachssteak an roter Currysauce CHF 29.00

Vegetarisch

- Gefüllte Portobello Pilze mit Kräutercrème CHF 14.00
- Quorn geschnetzeltes an Champignonrahmsauce CHF 13.00
- Kartoffel – Linsencurry CHF 12.00

Beilagen + CHF 6.00 (pro Beilage)

- Risotto (Tomaten, Kräuter, Zitrone)
- Spätzle
- Kartoffelgratin
- Petersilienkartoffelstock
- Tagliatelle
- Basmatireis mit Koriander

Gemüse + CHF 5.00 (pro Beilage)

- Saisonales Gemüse
- Sautierter Spinat
- Mediterranes Gemüse
- Lauch à la crème
- Zucchini mit Rucolapesto

Saucen + CHF 0.00

- Balsamico Jus
- Morchel Rahmsauce
- Kräuterrahmsauce
- Béarnaise

Dessert serviert (pro Dessert)

CHF 15.00

- Schokoladenkuchen mit weichem Kern & Vanille Glace
- Panna Cotta mit Waldbeerencoulis
- Tiramisu Sandoase
- Mille-Feuille mit Schokoladenmousse

Alternativ zum servierten Dessert gäbe es auch die Möglichkeit ein Dessertbuffet mit 4 verschiedenen Komponenten anzubieten:

Dessertbuffet (Auswahl von 4 Desserts)

CHF 21.00

- Mousse au Chocolat
- Panna Cotta
- Creme Caramel
- Tiramisu
- Mini Patisserie
- Brownies
- Erdbeer-Joghurt-Crumble
- Früchteplatte

Glacéwagen

CHF 10.50

Schokobrunnen

CHF 250.00
pauschal