



## Unsere Menuvorschläge

### Menu 1

Ananas-Carpaccio mit Chilifäden, Riesenkrevetten und Salatbouquet

\*\*\*

Eglisauer Weissweinsuppe mit Roggenbrotdcroûtons

\*\*\*

Roastbeef mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin,  
Bohnen und Cherrytomaten

\*\*\*

Zweifarbige Schoggi-Mousse mit Früchten

**CHF 94**

### Menu 2

Randenterrine mit Sauerrahm, Kaninchenrückenfilet im Kräutermantel,  
Knusperkörnchen mit Salat

\*\*\*

Schwarzwurzelcremesuppe mit Pilzstrudel

\*\*\*

Gebratener Kalbshohrücken mit Pfeffercognacsauce  
Nudeln und Gemüse

\*\*\*

Mille-Feuille mit Erdbeeren,  
Vanillecreme und Rhabarbersorbet

**CHF 98**



### **Menu 3**

Gebackene Gemüseteigtaschen mit Salatbouquet und Feigenvinaigrette

\*\*\*

Gebratenes Zandersaltimbocca mit Spinat

\*\*\*

Duo vom Rinds- und Kalbsfilet mit Cassisjus  
Kartoffel Mille-Feuille und Gemüse

\*\*\*

Panna Cotta mit exotischem Früchteragout

**CHF 98**

### **Menu 4**

Naknek Wildlachs Variation mit Fenchelmousse und Salatbouquet

\*\*\*

Heusuppe mit Lammspiessli

\*\*\*

Steinbuttfilet mit Karotten/Ingwerkruste und Curryschaum

\*\*\*

Frühtecoulis mit Wodka

\*\*\*

Filet vom Rind mit Rotweinjus, Pommes Anna und Broccoli

\*\*\*

Gebrannte Creme von Vacherin Mont d'Or

\*\*\*

Dessertbuffet

**CHF 137**



## Unsere Apéro und Cocktailvorschläge ab 20 Personen

### Cocktail 1

CHF

Geröstete Nüsse und Chips

Canapés auf Toast:

Hüttenkäse, Rauchfischmousse und Rindfleischtatar

Party-Blätterteiggebäck, Mini-Käseküchlein und Mini-Schinkengipfeli

Coulis von Früchtetrio mit Wodka

Portion

25.00

### Cocktail 2

Geröstete Nüsse, Chips und Grissini mit Rohschinken

Canapés auf Toast:

Brie mit Baumnüssen, Crevetten mit Gurke und Roastbeef

Luftiges Gemüsemousse im Shotglas, Rauchlachsrolle mit Meerrettich

Kartoffelcreme mit Lauch

Mini-Pizza

Gebackene Gemüseteigtaschen mit süsser Chili- und Sojasauce

Portion

39.00

### Cocktail 3

Geröstete Nüsse, Chips und Grissini mit Rohschinken

Canapés auf Toast:

Tête de Moine mit Früchtekompott, Pfeffertuna mit Guacamole, Culatello

die Zibello Schinken mit Melone, Vitello tonato

Party-Blätterteiggebäck, Mini-Käseküchlein und Mini-Schinkengipfeli

Coulis von Früchtetrio mit Wodka

Party-Löffel mit:

Koriandercrevetten, Tomate Mozzarella und pikantem Siedfleischsalat

Spiess mit:

Antipasti, Rauchlachs mit Gurke und gefüllte Augenpflaume mit

Gänseleber

Frühlingsrollen mit Chili- und Sojasauce

Mini-Clubsandwiches mit Ei, Salat, Tomate und Poulardenbrust

Portion

65.00

Wir beziehen unsere Rohprodukte von ausgesuchten Qualitätslieferanten in der Schweiz.  
Herkunftsdeklaration für Fleisch und Geflügel: Wir verwenden ausschliesslich Fleisch aus der  
Schweiz (Ausnahmen werden vermerkt).

Alle Preise verstehen sich inklusive 7.6% Mehrwertsteuer