



## Menüvorschläge

Liebe Gäste

Schön, dass Sie sich bei uns verwöhnen lassen möchten. Wir werden alles daran setzen, dass Sie sich wohl fühlen und einen unvergesslichen Anlass genießen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie die kulinarischen Vorschläge des Hauses. Die Dokumentation dient als Vorlage und kann nach Belieben von Ihnen zusammengestellt werden. Aufgrund der steigenden Nahrungsmittelpreise sind Preisänderungen vorbehalten. Ihre Wünsche und Vorstellungen für die Menügestaltung stehen für uns an erster Stelle und wir werden diese in Absprache mit Ihnen gerne umsetzen.

Die nachfolgenden Menüvorschläge sind ab 10 Personen als Einheitsmenü vorgesehen. Selbstverständlich berücksichtigen wir vegetarische Wünsche bereits ab einer Person.

Wir freuen uns sehr, Ihren Anlass zu organisieren.

Ihre Gastgeber  
Audrey & Denny Lewa

## Apéro

(ab 10 Personen)

### Knabbereien

Oliven  
Sbrinzmöckli  
Grissini  
Kartoffelchips  
Wasabinüsse  
Erdnüsse  
Gummibärli

### Kalte Suppeshots

Melonensuppe mit rotem Basilikum  
Gurken-Dillsuppe mit Sauerrahm  
Gazpacho mit Chiliöl

### Häppli warm

Kichererbsen-Linsentäschli mit Dipp  
Frühlingsrolle  
Käseküchlein  
Mini Currywurst  
Ochschwanzpraline gebacken  
Rindshackbällchen mit Tomatensauce  
Pouletspiesse mit Erdnussauce  
Schinkengipfeli  
Datteln im Speckmantel  
Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln  
Flammkuchen vegetarisch nach Saisonangebot

### Canapés

Canapé mit Frischkäse und Kräutern  
Canapé mit Rohschinken  
Canapé mit Rauchlachs und Honig-Senf-Sauce  
Gefülltes Ei mit Eigelbcreme und Forellen-Kaviar

### Häppli kalt

Rauchlachs auf Blini und Frischkäse  
Geräuchertes Forellenfilet mit seinem Kaviar auf Blini  
Gefüllte Weizentortillias mit Rohschinken, Gemüse und Rucola  
Gefüllte Weizentortillias mit Fetakäse, Gemüse und Salat  
Crêperöllchen mit Rauchlachs  
Kirschtomaten-Mozzarellasalat, Mango, Mandeln und Basilikum im Glas  
Gemüse-Couscoussalat mit Joghurtschaum im Glas  
Bündner Rohschinken auf Brotsalat im Glas  
Safran-Fenchelsalat, Orangen und Peperoncini

3 Häppli nach Wahl pro Person	15
5 Häppli nach Wahl pro Person	24
8 Häppli nach Wahl pro Person	30



## Klassiker

### Kalte Vorspeisen

Gemischter Blattsalat an Hausdressing	14
Gemischter Blattsalat mit Zanderknusperli und Tatarsauce	27
Lachssashimi mit Wasabi-Dressing und feinem Gemüsesalat	22
Rindstatar mit oder ohne Cognac verfeinert, dazu Toast und Butter	24
Gebackener Ziegenkäse auf Randen-Granatapfelsalat	16

### Warme Vorspeisen

Ravioli nach Saison	17
Pochiertes Ei auf Blattspinat, Pinienkernen und Zwiebelschaum	16
Kleines Risotto mit Crevettenspiess	19

### Suppen

Eglisauer Weissweinsuppe	14
Tomatencremesuppe mit Basilikum	12
Rinderkraftbrühe mit Gemüse - Julienne	14
+ mit einem Schuss Sherry	17
Hirschen Bouillabaisse mit Kräuterbaguette und Gemüse	16
+ mit Fisch	24
Suppe der Saison	14

## Klassiker

### Hauptgänge Fleisch

Rindsschmorbraten mit Polenta und Gemüse	39
Kalbsrückensteak gebraten mit Risotto und Gemüse	56
Geschmorte Kalbskopfbäggli mit Kartoffelpüree und Gemüse	50
Roastbeef an Sauce Béarnaise mit Kartoffelgratin und Gemüse	54
Zürcher Geschnetzeltes mit Kartoffelrösti oder Tagliatelle	43
Schweinsbraten mit Pommes frites, Gemüse und Jus	34
Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes frites und Saisongemüse	43
Maispouardenbrust gebraten mit Jus, Taglierini und Saisongemüse	36

### Hauptgänge Fisch

Zanderfilet mit Kartoffelhaut, Rahmwirsing und beurre blanc	49
Forellenfilets gebraten mit Mandelbutter, Gemüse und Reis	36
Saiblingsfilet gebraten mit Safranrisotto und geschmorten Kirschtomaten	42
Eglifilets aus Raron VS gebraten mit Salzkartoffeln und Blattspinat	45
Alaska Wildlachsfilet Nak Nek mit Limettensauce, Wildreis und Pak Choi	45

### Hauptgänge Vegetarisch

Kichererbsen-Linsentäschli mit Saisongemüse und Dip	35
Radicchio geschmort mit Blauschimmelkäse, Gersotto und Baumnüsse	28
Trüffelravioli mit Champagner-Rahmsauce	26
Gefüllte Aubergine mit Tomatensauce und Spinat-Gnocchi	28
Pochiertes Freilandeier mit Weissweinschaum, Kartoffelpüree und Spinat	27

### Desserts

Dunkles und helles Schokoladenmousse	14
Warmer Schokoladenkuchen mit saisonalem Kompott und Glace	14
Cheesecake mit Früchten und Crumble	12
Panna Cotta mit Fruchtsauce (nach Saison)	12
Joghurt-Limetten-Mousse	10
Chia-Kokospudding mit Apfel und Ingwerkracker	12
Dessert nach Saison	13
Dessertvariation bestehend aus 3 oder 4 Köstlichkeiten	19 / 23
Pralinenvariation (3 Stück)	5.50
Variation aus Schweizer Käse mit Nüssen, Trauben und Birnenbrot	13



## Menüs

### Klassikmenü

3 Gänge – 68 pro Person

Gemischter Blattsalat an Hausdressing

\*\*\*

Zürcher Geschnetzeltes mit knuspriger Rösti und Ofenrüeibli

\*\*\*

Caramelköppli mit gerösteten Mandeln

### Deluxemenü

4 Gänge – 90 pro Person

5 Gänge – 105 pro Person

Hausgeräucherter Alaska Wildlachs Nak Nek im Sesammantel, Wasabicrème, eingelegte Buchenpilze  
Salat mit Sojadressing

\*\*\*

Freilandeier pochiert mit Speck, Spinat und Zwiebelschaum

\*\*\*

21 Tage am Knochen gereiftes Rindsentrecôte mit geschmorten Rotweinzwiebeln  
und getrüffeltem Kartoffelstock

\*\*\*

Variation aus Schweizer Käse mit Birnenbrot

oder:

Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace



## Kindermenüs

### Kindermenü 1

3 Gänge – 18 pro Kind

Gemügestäbchen mit Sauerrahm-Dip  
\*\*\*

Nudeln mit Tomatensauce und Parmesan  
\*\*\*

2 Kugeln Glace

### Kindermenü 2

3 Gänge – 28 pro Kind

Gemügestäbchen mit Sauerrahm-Dip  
\*\*\*

Fischknusperli mit Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise  
\*\*\*

Caramelköpfler

### Kindermenü 3

3 Gänge – 28 pro Kind

Tomatencremesüppchen  
\*\*\*

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise  
\*\*\*

Fruchtsalat



## Menüvorschläge März bis Juni

3 Gänge – 65 CHF

Kokos-Erbsensuppe mit gebratener Jakobsmuschel

\*\*\*

Pouletbrust Suprême gebraten mit Jus, Spinatgnocchi und Frühlingsgemüse

\*\*\*

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Erdbeersorbet und Früchten

3 Gänge – 72 CHF

Hausgeräucherter Alaska Wildlachs Nak Nek auf Orangen-Quinoasalat, Forellenrogen und Kresse

\*\*\*

Rindskopfbäckchen geschmort mit Polenta und gebratenem Spargel

\*\*\*

Joghurt-Erdbeermousse mit Pistazien

3 Gänge – 79 CHF

Spargelsalat mit Landrauchschinken und Bärlauch, geröstete Kernen

\*\*\*

Kalbsrolle niedergegart mit Erbsen-Kartoffelstock, Eierschwämmli und geschmorten Tomaten

\*\*\*

Weisser Schokoladencheesecake mit Rhabarberkompott und Sorbet

### Vegetarisch

Vorspeise und Dessert gemäss Absprache

\*\*\*

Pochiertes Freilandei auf Spargelrisotto, Dörrtomaten und Blattspinat



## Menüvorschläge Juli bis September

3 Gänge – 65 CHF

Kalte Artischockensuppe mit Selleriesorbet und Apfeljulienne

\*\*\*

Perlhuhnbrust auf lauwarmem Brotsalat, Oliven, getrockneten Tomaten und Rucola

\*\*\*

Panna Cotta mit Fruchtsauce

3 Gänge – 72 CHF

Bündner Rohschinken, zweierlei Melone mit geröstetem Brot und Kresse

\*\*\*

Kalbshohrücken gebraten mit Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Sommergemüse

\*\*\*

Rüeblikuchen mit Glace und Orange

3 Gänge – 79 CHF

Rosa Kalbfleischscheiben mit Gemüse-Senf vinaigrette, Wachtelei und Romanasalat

\*\*\*

Rindshufttranchen mit Jus, Tomatenrisotto und Broccoli

\*\*\*

Zweierlei Schokoladenmousse mit Ganache

### Vegetarisch

Vorspeise und Dessert nach Absprache

\*\*\*

Kichererbsen-Linsentäschli mit Dip, Vollkornreis und Saisongemüse



## Menüvorschläge Oktober bis Februar

3 Gänge – 65 CHF

Rafzer Kürbissuppe mit Brotchip und eingelegten Pilzen

\*\*\*

Rindsragout mit Quarkspätzli und Rotkraut

\*\*\*

Marillenknödel mit Glühweinzwetschgen

3 Gänge – 72 CHF

Wachtelbrust gebraten auf Pastinakenpüree und Friséesalat

\*\*\*

Kalbsfiletmedaillons mit Sauce Béarnaise, Kartoffel-Kohlrabigratin und Wintergemüse

\*\*\*

Zimtschmarren mit Williams-Birnensorbet

3 Gänge – 89 CHF

Trüffelravioli mit Kerbelschaum und Selleriestroh

\*\*\*

Entenbrust gebraten mit Orangensauce, gebackenen Kartoffeln und Flower Sprouts

\*\*\*

Apfeltarte mit Vanilleglace

### Vegetarisch

Vorspeise und Dessert nach Absprache

\*\*\*

Wurzelgemüse-Gulasch mit Quarkspätzli und Rotkraut