



# VERPFLEGUNG

## APÉRO (ab 10 Pers.)

**APÉRO 1** 20.–  
Chorizo | Rohschinken | Manchego | Tête de Moine | Mostbröckli  
Gemüsesticks | Dipsauce 

**APÉRO 2** 35.–  
Bruschetta | Rindstatar | Kapernäpfel  
Antipasti Gemüse-Spiessli   
Mini-Brioche | Rauchlachs | Meerrettichschaum | Zwiebelsprossen  
Coxinha Balls | Käse | Japaleños | Paprika-Dip  
Dim Sum | Szechuan Beef | Wakame  
Kleine Käseküchlein  
Kleine mediterrane Quiche

## MENU (ab 30 Pers.)


**MENU I** 45.–  
Nüsslisalat | Feigensenf | Parmesan | Kürbis | Croûtons  
Maispouardenbrust | Kartoffel-Mousseline | Mascarpone | Gemüse  
Apfel-Tarte Tatin | Vanillemousse | Crumbles

**MENU II** 76.–  
Ratatouille-Salat | Buratta | Rucola | Tomaten  
Rindsentrecôte | Trüffeljus | Polentaschnitte | Röstgemüse  
Schokoladenmousse | Mangosalat | weisses Schokoladen-Glaze

**MENU III** 105.–  
Duo vom Lachs | Hüttenkäse | Gersten-Safran-Salat |  
Avocado-Erbсен-Crème | Cracker  
Riesling-Süppchen | Kalbsnierstück | Broccoli-Cashewpesto  
Blauer Kartoffelstampf | Caponata-Gemüse  
3erlei Dessertvariation

**VEGGIE-Menu** 40.–  
Nüsslisalat | Feigensenf | Parmesan | Kürbis | Croûtons  
Gemüsestrudel | Pesto Verde | Polentaschnitte | Röstgemüse  
Apfel-Tarte Tatin | Vanillemousse | Crumbles

## STEHLUNCH (ab 30 Pers.)

**STEHLUNCH I** 45.–  
Mediterraner Brotsalat  
Linsensalat  
Karotten-Kokos-Ingwersuppe   
Pouletbruststreifen | Pepperoni-Rahmsauce | Bandnudeln | Rucola  
Zanderfilet | Salbeibutter | Karottengemüse | Venere-Reis  
Kürbis-Risotto | Pilze | Kerne | Kresse


**STEHLUNCH II** 75.–  
Caesar-Salat Vегgie  
Couscous-Salat  
Gefüllte Focaccia (Rohschinken)  
Gefüllte Crêpes (Thon)  
Süsskartoffelsuppe  
Rindfleischwürfel | Portweinjus | Safran-Risotto | Frühlingszwiebeln  
Steinpilz-Cappelletti | Basilikumpesto | Tomaten   
Rotes Thai-Curry | Jasminreis | Kresse 


**DESSERT** 3.–  
Petit fours au chocolat (serviert auf Etagère)

## BUFFET (ab 30 Pers.)


**BUFFET I** 62.–



**VORSPEISEN**  
Brotsalat | Artischocken | Dörrtomaten | Kapern  
Orientalischer Bulgursalat   
Blattsalate | Dressing   
Randensalat   
Mini-Brötli  
Linsensalat 

**HAUPTGERICHTE**  
Kalbfleischbällchen  
Rehpfеffer | Preiselbeeren  
Schweinsbraten | Senfsauce  
Ofenkartoffeln | Pfefferbutter  
Weissweinsrisotto  
Röstgemüse   
Schupfnudeln

**DESSERTS**  
Panna Cotta | Quitten-Kompott  
Tiramisu  
Fruchtspiess   
Schokoladenschnitte  
Crème Brûlée mit Chai-Tee

**BUFFET II** 75.–

**VORSPEISEN**  
Bohnensalat mit Speck  
Kichererbsensalat  
Blattsalat | Dressing   
Rotkabisalat  
Mini-Brötli  
Blumenkohl-Salat

**HAUPTGERICHTE**  
Rindsschmorbraten  
Kalbsrücken  
Maispouletbrust  
Kartoffelmousseline | Mascarpone | Dörrtomaten   
Gemüsereis  
Saisonales Marktgemüse   
Kartoffelgnocchi


**DESSERTS**  
Panna Cotta | Mandarinen-Coulis  
Mini-Opera Schnitte  
Fruchtspiess   
Pastel de Nata  
Crème Brûlée | Zimt | Orange

# GETRÄNKE

## GETRÄNKE (ab 10 Pers.)

**GETRÄNKEPAUSCHALE I** (begrenzt auf 4 Std.) 38.–  
Mineralwasser | Bier | Weiss- und Rotwein | Kaffee

**GETRÄNKEPAUSCHALE II** (begrenzt auf 6 Std.) 54.–  
Mineralwasser | Bier | Weiss- und Rotwein | Kaffee

 = Vegan

Herkunft Fleisch: CH

Wir informieren gerne über Zutaten und Allergene.  
Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7% MwSt.