

Aperitifvorschläge

Getränke

Alkoholfreie Bowle mit Früchten	pro Liter	CHF 25.00
Bowle mit Weisswein, Früchten	pro Liter	CHF 40.00
Glühwein (im Winter)	pro Liter	CHF 40.00

Snacks

Nüssli, Chips und Salzstängeli	CHF 3.50
--------------------------------	----------

Kalte Häppchen

Rauchlachs-Tatar/ Kalbs-Tatar	CHF 8.50
gemischte Canapes	CHF 6.50
Bruschetta	CHF 4.50
Brotchips mit Fleur de Sel und Rosmarin	CHF 3.50
Wraps gefüllt mit Lauch, Speck und Sour Cream	CHF 5.50
Süpli im Shot-Glas	(Saisonal) CHF 4.50

Aperitivvorschläge warm

Warme Snacks

Spare Ribs vom Kalb mit Aioli	CHF 6.50
Schinkengipfeli	CHF 3.50
Pilz-Risotto	CHF 5.50
Gebratene Crevette, Gemüsestroh	CHF 7.50
Pouletspiess mit Kräuterdip	CHF 5.50
Warmes Süppchen in der Tasse (saisonal)	CHF 5.00
Rosa Kalbsnuss auf Erbsenpüree	CHF 9.50

Die Preise verstehen sich pro Canapé & Stück

Wenn Sie gerne eine Vielfalt davon auf einem Buffet möchten, stellen wir Ihnen gerne eine bunte Kombination zusammen.

Mindestens ab 10 Personen CHF 30.00 pro Person

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

Bunt-gemischter Marktsalat	CHF 11.50
Vitello Tonnato, Thunfischsauce und Kapern	CHF 16.50
Nüsslisalat, mit gebratenen Kalbsmilken	CHF 14.00
Variation vom Lachs (Tatar, Mousse und Gebeitzt)	CHF 18.50
Kalbs Tatar Brot, Butter	CHF 18.50
Honig Melone mit Rohschinken	CHF 16.50
Buntes Salatbuffet (ab 20 Personen) pro Person	CHF 25.00

Kalte Suppen

Kalte Erbsensuppe mit Minze	CHF 9.50
Avocado Suppe mit gebratener Crevette	CHF 11.50
Geeiste Melonen Suppe	CHF 9.50
Vichyssoise (kalte Kartoffelsuppe)	CHF 9.50

Warme Suppen

Kalbskraftbrühe mit Kräuterflädli oder Gemüse	CHF 12.50
Original Ungarische Gulaschsuppe	CHF 10.50
Kürbiscremesuppe, Kürbiskernen (Saisonal)	CHF 9.50
Spargelcremesüpli (Saisonal)	CHF 10.50
Randencremesuppe mit Vanille	CHF 9.50
Lauchcremsuppe mit Safran-Parmesan Croutons	CHF 9.50

Hauptgänge

Vom Rind

Filet Steak, Marktgemüse, Kartoffelgratin	CHF 52.00
Entrecôte, Wurzelgemüse, Junge Kartoffeln	CHF 42.50
Brasato Marktgemüse, Kartoffelstampf	CHF 38.50
Roastbeef, Kräuter Risotto, Marktgemüse	CHF 42.50

Vom Kalb

geschmorte Kalbsschulter, Kartoffelstampf, Marktgemüse	CHF 42.00
rosa gebratene Kalbsnuss, Erbsenpüree, Rahmkartoffel	CHF 43.00
Geschnetzeltes Züri-Art, kleines Gemüse, Nüdeli	CHF 42.50
Kalbskopfbäckli, junge Kartoffeln, Marktgemüse	CHF 46.50
Schnitzelchen, Ofengemüse, Kräuter Risotto	CHF 44.50

Vom Schwein

Kotelette, Marktgemüse, Kartoffelgratin	CHF 36.50
Filet Medaillon, auf einem Kartoffel-Gemüseragout	CHF 42.00

Lamm

Entrecôte mit Kräuterkruste, Marktgemüse, Risotto	CHF 44.00
Geschmortes Hüftchen, Rosmarin Kartoffeln, Ofengemüse	CHF 39.50

Geflügel

Maispouardenbrust, Kartoffelstampf, Pilzragout, Marktgemüse	CHF 38.50
Wassberg Curry, Basmatireis, Gemüse	CHF 36.00

Hauptgänge sind ohne Nachservice (10 CHF)

Fisch

Zanderfilet, Kräuter-Kartoffelstampf, Marktgemüse	CHF 42.00
Saiblingsfilet, Ofengemüse, Safran Risotto	CHF 38.00
Gebratene Crevetten, Gemüsecurry	CHF 45.50
Forellenfilet, Salzkartoffel, Marktgemüse	CHF 36.00

Vegetarisch

Gemüseragout in der Ofenkartoffel	CHF 26.00
Pilz Stroganoff, Spätzle	CHF 28.50
Kräuter Risotto, gebratene Pilze, Rucola	CHF 28.00

Dessert-Vorschläge

Pistazien Crème Brûlée, weisses Schokoladeneis	CHF 13.00
Panna Cotta mit Tonkabohne, Früchten	CHF 12.00
Frischer Fruchtsalat, Joghurteis	CHF 10.50
Tobleronemousse, warmer Schokoladenkuchen	CHF 12.50
Wassberg Tiramisu	CHF 11.00
Warme Beeren, Vanilleeis, Rahm	CHF 10.50
Dessertbuffet ab 20 Personen pro Person	CHF 25.00
mit Käse aus unserer Region	CHF 30.00