

Gartenfrische Salate



Blattsalate "Standard"

Frische Blattsalate je nach Saison und Marktangebot...

Eisbergsalat (das knackige Salatgefühl)
Endivie Frisée (der Feinblättrige)
Nüsslisalat (der feine Genussklassiker)

Rucolasalat grün und rot (nussig und würzig)
Chicorée rot und weiss (mild bitter)
Gemischter Blattsalat (je nach Marktangebot)

Blattsalate "Spezial"

Frische Salatspezialitäten je nach Saison und Marktangebot...

Kopfsalatherzen (die zarten Herzblätter)
Chicorée Barbucine (gezackter, gelber Chicorée)
Mizuna- Salat (milde Senfaromen)

Portulaksalat (würzige Vitaminbombe)
Brunnenkresse (der Frische mit leichter Schärfe)
Mesclun- Salat (würzige Salatmischung)

Gemüsesalate "Standard"

Hausgemachte Gemüsesalate frisch aus dem Garten mit Dressing...

Cole Slaw Salat mit Rose Island Dressing
Fenchelsalat mit Äpfeln und Dilldressing
Grüner Bohnensalat mit Knoblauchdressing
Gurkensalat mit Meerrettich und Kräuteröl
Maissalat, mit Peperoni und Currydressing
Randensalat mit Äpfeln und Gewürzdressing

Rettichsalat mit Käse und Süssenfdressing
Rüebli Salat roh, mit Orangendressing
Russischsalat mit Ei und Rahmdressing
Tomatensalat mit Cipolotti und Kräuteröl
Weisschabissalat mit Speck und Senfdressing
Zucchettisalat mit Peperoni- Kräuterdressing

Gemüsesalate "Spezial"

Frische Salatkreationen "GoldLine" mit Dressing...

Apfelsalat mit Radiesli, Nüssen und Joghurtdressing
Asiasalat (Saison) mit Wokgemüse und Chilidressing
Blumenkohlsalat mit Ei an Parmesandressing
Champignonsalat mit Kräuter- Zitronendressing
Frühlingssalat (Saison) mit Spargel und Parmesan
Griechischer Salat mit Feta, Oliven und Balsamico

Herbstsalat (Saison) mit Flower Sprout und Pilzen
Kefensalat mit gekochten Rüebli an Kräuterdressing
Rüebli Salat gekocht mit Orangen an Südfruchtdressing
Selleriesalat mit Ananasstückli und Rahmdressing
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikumöl
Toscanasalat (Saison) mit Antipastigemüse und Balsamico

Stärkesalate

Unsere feinen, hausgemachten Stärkesalate...

Couscoussalat mit Bratgemüse und Gewürzdressing
Pastasalat mit Grillgemüse und Tomatendressing
Hörnli Salat mit Landjäger und Schnittlauchdressing
Kartoffelsalat "Bayrische Art" mit Äpfeln und Boullion

Kartoffelsalat "Schweizer Art" mit Kräuterrahmsauce
Lauch- Kartoffelsalat, Saucisson und Frenchdressing
Maccaronisalat mit Gemüse, Käse und Rahmdressing
Reissalat mit frischen Früchten und Currydressing

Hausgemachte Salatsaucen

Unsere frischen, feinen Salatdressings...

Asiadressing - Sweet Chilisauce, Reisessig und Sesamöl
Balsamicodressing mit Aceto Balsamico und Pesto rosso
Frenchdressing mit Gartenkräutern und Rahm
Italian Dressing mit Kräutern und Rotweinessig

Joghurtdressing mit Provençalekräutern und Limette
Rose Island Dressing mit Ketchup und Cognac
Toscanadressing mit Kräutern und weissem Balsamico
Vaquerodressing (rassig) Gemüse vinaigrette mit Chili

Salatkreationen



Gemischter Blattsalat (portioniert)

Preis pro Person:

Vorspeisensalat angerichtet auf dem Teller mit verschiedenen frischen Blattsalaten je nach Saisonangebot, serviert mit einer Salatsauce nach Wahl und verschiedenen, feinen Holzofenbaguettes

Gemischter Gemüsesalat (portioniert)

Preis pro Person:

Vorspeisensalat angerichtet auf dem Teller mit verschiedenen hausgemachten Gemüsesalaten, garniert mit frischen Blattsalaten je nach Marktangebot, serviert mit einer Salatsauce nach Wahl und feinen Holzofenbaguettes

Kleines Salatbuffet (ab 15 Personen)

Preis pro Person:

6 verschiedene Salate, nach Ihren Wünschen zusammengestellt / 250gr Salate pro Person...

1 Blattsalat	"Standard"	<u>Salatsaucen</u>	2 Salatsaucen nach Wahl
4 Gemüsesalate	"Standard"	<u>Salatbeilagen</u>	Kräuter, gehacktes Ei, Brotcroûtons
1 Gemüsesalat	"Spezial" oder Stärkesalat	<u>Brotbuffet</u>	verschiedene Holzofenbaguettes

Mittleres Salatbuffet (ab 20 Personen)

Preis pro Person:

8 verschiedene Salate, nach Ihren Wünschen zusammengestellt / 300gr Salat pro Person...

2 Blattsalate	"Standard" & "Spezial"	<u>Salatsaucen</u>	2 Salatsaucen nach Wahl
3 Gemüsesalate	"Standard"	<u>Salatbeilagen</u>	Kräuter, gehacktes Ei, Brotcroûtons
3 Gemüsesalate	"Spezial" oder Stärkesalat	<u>Brotbuffet</u>	verschiedene Holzofenbaguettes

Grosses Salatbuffet (ab 30 Personen)

Preis pro Person:

12 verschiedene Salate, nach Ihren Wünschen zusammengestellt / 350gr Salate pro Person...

2 Blattsalat	"Standard" & "Spezial"	<u>Salatsaucen</u>	3 Salatsaucen nach Wahl
8 Gemüsesalate	"Standard" & "Spezial"	<u>Salatbeilagen</u>	Kräuter, gehacktes Ei, Brotcroûtons
2 Stärkesalate	"nach Wunsch"	<u>Salatbeilagen</u>	Olivenmix, Speckchips, Parmesan
		<u>Brotbuffet</u>	verschiedene Holzofenbaguettes

Suppenkreationen von eisgekühlt bis very hot



Suppen / Vegan, Laktose- und Glutenfrei

Frische, hausgemachte Suppenspezialitäten ab 10 Personen...

Preis pro Person:

Süssmaissuppe mit Mangomark, Blutorangenzesten, Granatapfelkernen und asiatischen Gewürzen
Blumenkohlschaumsuppe mit Kokosmilch, sautiertem Pak-Choispinat und geröstetem Sesamkrokant
Karottenschaumsuppe mit Orangenjus, Kokosmark, Zitronengras und Krokant von blauen Kartoffeln
Klare Tomatenkraftbrühe (Sommer) mit Ratatouillerausgout, Ofentomatenfilets und Rucolapesto

Suppen / Vegetarisch

Frische, hausgemachte Suppenspezialitäten ab 10 Personen...

Preis pro Person:

Zucchetticrèmesuppe mit Polarbrot-Roulade mit Tomatenfrischkäse und Basilikum-Rahmhaube
Champignonrahmsuppe mit Steinpilzmousse im Schwarzbrotmantel und Schnittlauch-Rosenpesto
Neapolitanische Tomatensuppe mit Knoblaucholiven, Cipolotti, Ital. Kräutern, Mozzarellaperlen und Pesto
Kresseschaumsuppe mit Pinot Grigio, Gartenkräuterfrischkäse-Roulade und Sauerrahm mit Rosenpaprika
Kürbiscrèmesuppe (Herbst) mit glasierten Marroni, Kürbiskern-Krokant und kaltgepresstem Kürbiskernöl
Churer Spargelcrèmesuppe (Frühling) aus weissem Spargelsud mit Bärlauch und grünen Spargelspitzen

Suppen / mit Fleischeinlagen

Frische, hausgemachte Suppenspezialitäten ab 10 Personen...

Preis pro Person:

Waadtländer Lauchcrèmesuppe mit Kartoffelwürfeli, Neuenburger Saucisson, Fechy und Kerbelpesto
Tomatencrèmesuppe mit Merlot, Mediterranen Kräutern, Speckchips, Gin und Sauerrahm-Basilikumpesto
Bündner Gerstensuppe (Herbst/Winter) mit Kalbsfond, Rollgerste, Gemüse, Bündner Trockenfleisch, Rahm
Steinpilzcrèmesuppe (Herbst) mit Würfeli vom Bündner Salsiz, Steinpilzpesto und Sauerrahm mit Alpkräutern
Doppelte Rinderkraftbrühe mit frischen Gemüsegewürfeli, Brasatowürfeli, Cognac und Bratenjus-Croûtons

Suppen / mit Fisch und Meeresfrüchten

Frische, hausgemachte Suppenspezialitäten ab 10 Personen...

Preis pro Person:

Räuschlingschaumsuppe mit frischem Kerbel, sautierten Zanderwürfeli und Schnittlauch-Sauerrahm
Brodo "Siciliana" mit Gemüse-Tomatensud, Gambas, Grillgemüse, Toscanakräutern, Knoblauchcrostini und Pesto
Bisque von Riesencrevetten mit Weisswein, Gemüse, Sauerrahm, Brandy und Black Tiger Crevetten am Spieß

Suppenspezialitäten / aus aller Welt

Frische, hausgemachte Suppenspezialitäten ab 10 Personen...

Preis pro Person:

Avocado Kaltschale Eisgekühlte Avocadosuppe mit Gurke, Limette, Joghurt und Orangenpfeffer-Croûtons
Gazpacho Andaluz (Sommer) Eisgekühlte Spanische Nationalsuppe aus frischem Gemüse dazu Croûtons
Minestrone Genovese Tomatensud, frisches Gemüse, Borlottibohnen, Pasta, Parmesan und Pesto
Zuger Kirschsuppe (Sommer) Kalter Kirschsud mit Mandelmilch, Sauerrahm und Amaretti-Krokant
Tom Ka Gay Soup Thailändische Kokosnuss-Zitronengrassuppe mit Koriander und Poulet Satayspiessli
Tom Yang Koong Soup Thai-Kokossuppe mit red Curry (scharf), Tomaten, Basilikum und Garnelenspiess

Kalte Vorspeisen für den grossen Genuss



Cocktail Kreationen

Saison- Spezialitäten liebevoll angerichtet auf Mini Porzellan...

Frühling (März bis Mai):

[Preis pro Stück](#)

Weisse Spargelspitzen und Sauce Hollandaise, serviert mit Morchelterrinen, Preiselbeerkompott und Garnitur
Grüne Spargelspitzen und Bärlauchmajonnaise, serviert mit Gemüseroulade, Tomatensalsa und Garnitur
Frühlingsgefühle mit Erbsenmousse, Spargel, Honigtomaten, Morcheln, blauen Kartoffeln und Garnitur
Kräuterlachs und Dillsenfauce, serviert mit Lachstatar auf Zitronenblinis, Sauerrahmdip und Garnitur
Black Tiger Crevetten an Sweet Chili Marinade, serviert auf Curryblinis, Red Currymousse und Garnitur
Bündner Rohschinken aus Davos, serviert mit Melonenperlen, Cassis- Johannisbeer- Pumpernickel und Garnitur
Roastbeef involtini mit Kräuterdip, serviert mit Ofentomatenfilet, Mozzarellakugel, Basilikumöl und Garnitur
Gebratene Entenbrust auf Orangencarpaccio mit Bärlauch Vinaigrette, Morchelcanapé und Garnitur
Weitere Saisonkreationen auf Anfrage...

Sommer (Juni bis August):

[Preis pro Stück](#)

Grillzucchetti mit Toscanaöl, serviert mit Grillpeperoni, Ziegenkäse, Pestocrème und Garnitur
Ofentomaten- Tartelette mit Pesto rosso, serviert mit Basilikum- Mozzarella, Rucola und Garnitur
Frischer Meerfruchtsalat an Zitronendressing, serviert auf grünem Bohnensalat und Garnitur
Frischlachs- Tatar mit Kräutern, serviert auf Spargelcarpaccio mit Schnittlauchdip und Garnitur
Rindschulter pochiert im Weinsud, serviert mit Pommerysenf- Marinade, Kräuterroulade und Garnitur
Kalbsmedaillon pochiert im Weisswein, mariniert mit Thonrahmsauce, Thunfischfilet und Garnitur
Kingfish Surimi im Sesammantel mit Wasabi, serviert auf Asiatischem Kefensalat und Garnitur
Rindsfilet- Carpaccio "Mediterran" mit Olivenöl, Rucola, Parmesan Tomaten- Bruschetta und Garnitur
Weitere Saisonkreationen auf Anfrage...

Herbst (September bis November):

[Preis pro Stück](#)

Kürbisfilet mit Orangensenf, serviert mit Steinpilz- Roulade, Safranmousse und Garnitur
Sbrinz- Involtini gefüllt mit Nussmousse, serviert mit Trüffelbrie, Dattelprot, Quittengelee und Garnitur
Pfefferterrinen mit Brombeermark, serviert auf Selleriesalat Waldorf, Feige, Trauben und Beerengarnitur
Rauchforellenfilet mit Meerrettichschaum, serviert auf Kartoffelcarpaccio mit Apfeldressing und Garnitur
Gravedlachs mit Dillsauerrahm, serviert auf Gurkensalat mit Oliven- Roulade, Knoblauchdip und Garnitur
Lammnierstück rosa gebraten mit Minzcrème, serviert mit Ratatouille- Roulade, Zwiebelkompott und Garnitur
Entenbrust geräuchert mit Cassisgelee, serviert auf Randencarpaccio mit Granatapfelöl und Garnitur
Rehfilet rosa gebraten mit Preiselbeerkompott, serviert auf Flower- Sproutgemüse, Feigenbrot und Garnitur
Weitere Saisonkreationen auf Anfrage...

Advent (Dezember):

[Preis pro Stück](#)

Advents Salat mit Blauen Kartoffeln, Ofentomatenfilets, Steinpilzen, Grillzucchetti, Trüffeldressing und Garnitur
Roquefort- Roulade mit Portweingelee, serviert auf Birnencarpaccio mit Thymianhonig, Melone und Garnitur
Riesencrevetten- Carpaccio mit Orangensenfmarinade, serviert mit Lachs- Roulade mit Limettencrème und Garnitur
Rindstatar mit Cognac, serviert auf blauem Kartoffel- Carpaccio mit Trüffel, Butter-Pumpnickel und Garnitur
Thunfisch- Surimi im Asia- Kräutermantel, serviert auf Wakame- Sesamsalat, Gemüsesushi und Garnitur
Entrecôte Black Angus rosa gebraten, serviert auf Mini Thaispargeln, Basilikumbrot und Garnitur
Gänseleber- Terrine mit Orangengelee, serviert auf Grill- Apfeling, Kefensalat mit Calvadosdressing und Garnitur
Weitere Saisonkreationen auf Anfrage...

Kalte Vorspeisen von Mini bis Cocktailbuffet



Vorspeiseteller (ab 15 Personen)

Die persönliche Vorspeisenkreation, ganz nach Ihrem Gusto...

Wählen Sie 4 verschiedene Saisonvorspeisen ganz nach Ihrem Wunsch

Die von Ihnen ausgesuchten Gerichte werden einzeln auf Miniporzellan angerichtet und liebevoll garniert, zusammengeführt auf einem grossen Teller und serviert mit frischem Holzofenbaguette und hausgemachtem Kräuterfrischkäse

Preis pro Person nach Offerte

Vorspeisenbuffet (ab 20 Personen)

Das persönliche Vorspeisenbuffet, ganz nach Ihrem Gusto...

Wählen Sie 6 verschiedene Saisonvorspeisen ganz nach Ihrem Wunsch

Die von Ihnen ausgesuchten Gerichte werden einzeln auf Miniporzellan angerichtet und liebevoll garniert, auf Platten präsentiert und als Buffet aufgebaut. Für das Vorspeisenbuffet rechnen wir mit 5 Vorspeisen pro Person. Dazu servieren wir verschiedene feine Holzofenbaguettes mit hausgemachtem Kräuterfrischkäse zum bestreichen.

Auf Wunsch ergänzen wir Ihr Vorspeisenbuffet mit kleinen Salatkreationen und Suppenspezialitäten... Der Unterteller belegt mit Serviette (ohne Besteck), ist im Preis inbegriffen und wird durch GoldLine Catering mitgeliefert.

Preis pro Person nach Offerte

Cocktailbuffet (ab 30 Personen)

Das persönliche Cocktailbuffet, ganz nach Ihrem Gusto...

Wählen Sie 8 verschiedene Saisonvorspeisen ganz nach Ihrem Wunsch

Die von Ihnen ausgesuchten Gerichte werden einzeln auf Miniporzellan angerichtet und liebevoll garniert, auf Platten präsentiert und als Buffet aufgebaut. Für das Vorspeisenbuffet rechnen wir mit 5 Vorspeisen pro Person.

Dazu servieren wir verschiedene feine Holzofenbaguettes mit hausgemachtem Kräuterfrischkäse zum bestreichen. Wir ergänzen wir Ihr Cocktailbuffet mit kleinen Salatkreationen, Suppenspezialitäten und Apérohäppchen nach Wunsch... Der Unterteller belegt mit Serviette (ohne Besteck), ist im Preis inbegriffen und wird durch GoldLine Catering mitgeliefert.

Preis pro Person nach Offerte

Hauptgerichte mit Rindfleisch



Gehacktes Rindfleisch "Grossmutter- Art"

Zubereitet mit Schweizer Rindfleisch vom Schenkel...

[Menu ab 10 Personen](#)

[Preis pro Person](#)

Rindsgehacktes grob 8mm, geschmort in hausgemachtem Bratenjus mit Clevner, verfeinert mit Zwiebeln, frischen Tomaten, frischem Gemüse und Gartenkräutern. Serviert mit Käse- Rahm Hörnli und Zwiebelschweize, dazu frische Apfelstückli mit Zimt...

Rindsqulasch "Ungarische- Art"

Zubereitet mit Schweizer Rindfleisch von der Schulter...

[Menu ab 10 Personen](#)

[Preis pro Person](#)

Rindsgulasch, geschmort in frischem, würzigem Rotweinjus mit Paprika, verfeinert mit Zwiebeln, Peperoni, Tomaten und einem Schuss Sauerrahm. Serviert mit frischen Saisongemüsen und hausgemachten Eierspätzli...

Siedfleisch "Wiener- Art"

Zubereitet mit Schweizer Rindfleisch von der Schulter...

[Menu ab 10 Personen](#)

[Preis pro Person](#)

Dicke Rinderschulter, 3 Stunden pochiert in frischer Fleischbrühe mit Gemüse, Kräutern und Gewürzen. Das magere Siedfleisch wird angerichtet in der Fleischsuppe und garniert mit frischem Gartengemüse. Serviert mit Schnittlauchkartoffeln, grobem Kräutersenf und würzigem Apfel- Meerrettichschaum...

Brasato "Ticinese"

Zubereitet mit Schweizer Rindfleisch von der Schulter...

[Menu ab 10 Personen](#)

[Preis pro Person](#)

Rindsbraten mariniert im Merlot, geschmort in hausgemachtem Merlotjus mit Kräutern, verfeinert mit Peperoni, Tomaten, Zucchetti, Sellerie, Cipolotti, Knoblauch und frischen Pilzen. Serviert mit frischen Saisongemüsen und Tessiner Rahmpolenta mit Zwiebelschweize...

Rindsfilet Gulasch "Stroganoff"

Zubereitet mit Black Angus Beef aus Irland, geschnitten vom Rindsfilet...

[Menu ab 10 Personen](#)

[Preis pro Person](#)

Rindsfilet in Würfel geschnitten und angebraten mit frischen Gartenkräutern und Knoblauch, Hausgemachter Kalbsfond mit Rosenpaprika, jungen Zwiebeln, Peperoni, Salzgurken und Sauerrahm. Serviert mit frischen Saisongemüsen und Safran- Tagliatelle mit Zitronenöl...

Roastbeef "Englisch- Art"

Zubereitet mit Cassino Beef aus Australien, vom Mittelstück...

[Menu ab 10 Personen](#)

[Preis pro Person](#)

Rindsnierstück vom Mittelstück, rosa gebraten im Ofen mit frischen Kräutern, dazu frische Sauce Béarnaise mit Estragon oder hausgemachter Kräuterbutter "GoldLine". Serviert mit frischen Saisongemüsen und hausgemachtem Kartoffelgratin...

Rindsfilet "GoldLine"

Zubereitet mit Black Angus Beef aus Irland, geschnitten vom Mittelstück...

[Menu ab 10 Personen](#)

[Preis pro Person](#)

Rindsfilet- Mittelstück ohne Kopf und Spitze, rosa gebraten im Ofen mit frischen Kräutern, dazu frische Sauce Béarnaise mit Estragon und frischer hausgemachter Trüffeljus. Serviert mit frischen Saisongemüsen und hausgemachtem Kartoffelgratin...

Hauptgerichte mit Kalbfleisch



Kalbshackbraten "Schöni"

Zubereitet mit Schweizer Kalbfleisch...

[Menu ab 10 Personen](#)

[Preis pro Person](#)

Hausgemachter Hackbraten mit Kalbfleisch, Brot, Ei, Rahm, Gemüse, Kräutern und Gewürzen, Gebacken im Ofen, dazu würzigen, frischen Kräuter- Kalbsjus mit sautierten Pilzen. Serviert mit frischen Saisongemüsen und frischem Kartoffelstock...

Kalbsragout "Salzburger- Art"

Zubereitet mit Schweizer Kalbfleisch, von der Schulter...

[Menu ab 10 Personen](#)

[Preis pro Person](#)

Kalbfleisch in Würfel geschnitten und pochiert im Weissweinsud mit frischen Kräutern, verfeinert mit Rosenpaprika, Perlzwiebeln, Champignons, Vollrahm und frischen Gartenkräutern. Serviert mit frischen Saisongemüsen und hausgemachten Kräuterspätzli...

Osso Bucco "Mediterrano"

Zubereitet mit Schweizer Kalbfleisch, vom Hinterschenkel...

[Menu ab 10 Personen](#)

[Preis pro Person](#)

Kalbshaxen gerollt ohne Knochen, geschmort in Tessiner Merlot mit frischen Kräutern, verfeinert mit Kalbsjus, sautiertem Wurzelgemüse, Tomaten und mediterranen Kräutern. Serviert mit frischen Saisongemüsen und überbackene Parmesan- Polenta mit Lauchpesto...

Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher- Art"

Zubereitet mit Schweizer Kalbfleisch, vom Stotzen...

[Menu ab 10 Personen](#)

[Preis pro Person](#)

Kalbsgeschnetzeltes von Hand geschnitten, angebraten mit frischen Gartenkräutern, an Zürcher Rieslingsauce mit Schlagrahm und frischen Champignons. Serviert mit frischen Saisongemüsen und feinen Butternudeln...

Falsches Kalbsfilet "Ascona"

Zubereitet mit Schweizer Kalbfleisch, vom Runden Mocken...

[Menu ab 10 Personen](#)

[Preis pro Person](#)

Falsches Kalbsfilet am Stück gegart im Ofen bei 80°, mit frischen Kräutern und Olivenöl, dazu Limetten- Zitronenrahmsauce mit Schnittlauch, Tomatenwürfeli und grünem Spargel. Serviert mit frischen Saisongemüsen und Basilikumrisotto mit frischen Kräuterseitlingen...

Kalbscarrébraten "Förster- Art"

Zubereitet mit Schweizer Kalbfleisch, vom Nierstück...

[Menu ab 10 Personen](#)

[Preis pro Person](#)

Kalbsnierstück am Stück gebraten im Ofen, mit frischen Kräutern und Gewürzöl, dazu frische Weissweinrahmsauce mit vielen Morcheln, Cipolotti, Pilzpesto und Cognac. Serviert mit frischen Saisongemüsen und Tagliatelle mit Wildkräuter- Pesto...

Kalbsfilet am Stück "Piemonteser- Art"

Zubereitet mit Schweizer Kalbfleisch, vom Filet...

[Menu ab 10 Personen](#)

[Preis pro Person](#)

Kalbsfilet am Stück gebraten im Ofen, mit frischen Kräutern und Gewürzöl, dazu frische Trüffel- Hollandaise und hausgemachter Kalbsfond mit mediterranen Aromen. Serviert mit frischen Saisongemüsen und hausgemachtem Kartoffelgratin...

Hauptgerichte mit Schweinefleisch



Heisser Ofenfleischkäse

Zubereitet mit Schweizer Schweinefleisch...

[Menu ab 10 Personen](#)

[Preis pro Person](#)

Frischer Delikatess- Fleischkäse vom Dorfmetzger, im Ofen gebacken, dazu grobkörniger Kräutersenf, serviert mit frischem Kartoffelsalat, Rüebli- und Orangensenf, grünem Bohnensalat mit Knoblauch, Tomatensalat mit Zwiebelpesto, Maiskörnersalat mit Peperoni, Blattsalat und Holzofenbaguettes...

Geschnetzeltes Schweinefleisch "Jäger- Art"

Zubereitet mit Schweizer Schweinefleisch von der Nuss...

[Menu ab 10 Personen](#)

[Preis pro Person](#)

Schweinsgeschnetzeltes von Hand geschnitten, angebraten mit frischen Gartenkräutern, an Zürcher Clevnersauce mit Rahm, Cipolotti und frischen Waldpilzen. Serviert mit frischen Saisongemüsen und hausgemachten Saison- Spätzli...

Buure- Hamme aus dem Kräutersud

Zubereitet mit Schweizer Schweinefleisch vom Stotzen...

[Menu ab 15 Personen](#)

[Preis pro Person](#)

Berner Buure- Schinken ohne Knochen, gegart im Kräutersud, dazu grobkörniger Kräutersenf, serviert mit frischem Kartoffelsalat, Rüebli- und Orangensenf, grünem Bohnensalat mit Knoblauch, Tomatensalat mit Zwiebelpesto, Maiskörnersalat mit Peperoni, Blattsalat und Holzofenbaguettes...

Schweinscarrébraten "Thurgauer- Art"

Zubereitet mit Schweizer Schweinefleisch vom Hohrücken...

[Menu ab 10 Personen](#)

[Preis pro Person](#)

Schweinscarrébraten am Stück glasiert im Ofen, mit Wurzelgemüse und frischen Kräutern, dazu frische Braten- Rahmsauce mit Apfelwein, Speckwürfeli, Dörrapfel und Obstbranntwein. Serviert mit frischen Saisongemüsen und kleine Schalenkartoffeln mariniert mit würzigem Kräuterpesto...

Schweinscarrébraten "Toscana"

Zubereitet mit Schweizer Schweinefleisch vom Nierstück...

[Menu ab 10 Personen](#)

[Preis pro Person](#)

Schweinscarrébraten glasiert im Ofen, mit Wurzelgemüse, Knoblauch und Toscana- Kräutern, dazu kräftiger Bratenjus mit Chianti DOCG, Antipastigemüse, Steinpilze und sautierter Knoblauch. Serviert mit frischen Saisongemüsen und Boullion- Kartoffeln überbacken mit Parmesan und Kräuterpesto...

Saltimbocca "Genovese"

Zubereitet mit Schweizer Schweinefleisch vom Nierstück...

[Menu ab 10 Personen](#)

[Preis pro Person](#)

Schweineschnitzel vom Nierstück belegt mit Rohschinken und Italienischem Kräuterpesto, dazu Butterschaum mit frischem Salbei, Dörrtomatenwürfeli und Cipolottiringli. Serviert mit frischen Saisongemüsen und Safranrisotto mit Pinot Grigio und gehobeltem Parmesan...

Schweinsfilet "Limone"

Zubereitet mit Schweizer Schweinefleisch vom Filet...

[Menu ab 10 Personen](#)

[Preis pro Person](#)

Schweinsfilet am Stück gebraten im Ofen, mit aromatischen Zitrusfrüchten, Thymian und Olivenöl, dazu Rahmsauce mit Limettensaft, Zitronenzeste, Pinot Grigio, Blattpetersilie und Limoncello serviert mit 3 frischen Gemüsen je nach Saison und Langkornreis...

Hauptgerichte mit Geflügel



Pouletbrust Fricassée "Gärtner- Art"

Zubereitet mit frischen Ungarischen Pouletbrüstli...

[Menu ab 10 Personen](#)

[Preis pro Person](#)

Pouletbrust in Würfel geschnitten, sautiert mit frischen Kräutern und Knoblauch, an Weisswein- Rahmsauce mit frischen Gartenkräutern und Blütenblättern. Serviert mit sautiertem Saisongemüse und Tagliatelle mit Tomatenpesto...

Pouletbruststreifen "Bombay"

Zubereitet mit frischen Ungarischen Pouletbrüstli...

[Menu ab 10 Personen](#)

[Preis pro Person](#)

Pouletbrust in Streifen geschnitten, sautiert mit Ingwer, Zitronengras, Chili und Knoblauch, an rassigen, Kokosmilch- Sauce mit rotem Curry, Palmherzen, Sojasauce und Asia- Gewürzen. Serviert mit sautiertem Wokgemüse mit Shiitakepilzen und gebratenem Langkornreis mit Ei...

Pouletbruststreifen "Hong Kong"

Zubereitet mit frischen Ungarischen Pouletbrüstli...

[Menu ab 10 Personen](#)

[Preis pro Person](#)

Pouletbrust in Streifen geschnitten, sautiert mit Ingwer, Zitronengras und Chili, an Kokosnuss- Sauce mit Madras Curry, dazu ein exotisches Früchteragout mit Palmzucker (separat). Serviert mit sautiertem Wokgemüse mit Shiitakepilzen und Basmatireis mit geröstetem Sesam...

Blanchette von Pouletschenkel

Zubereitet mit frischen Schweizer Pouletoberschenkel...

[Menu ab 10 Personen](#)

[Preis pro Person](#)

Poulet- Oberschenkel ohne Haut (mit Knochen), geschmort im Weisswein mit frischen Kräutern, verfeinert mit weissem Geflügelfond, sautierten Saisonpilzen, Cipolotti und Tomatenwürfeli. Serviert mit sautiertem Saisongemüse und Safran- Tagliatelle mit geröstetem Blaumohn...

Pouletbrüstli "Waldmeister- Art"

Zubereitet mit frischen Schweizer Pouletbrüstli...

[Menu ab 10 Personen](#)

[Preis pro Person](#)

Pouletbrust mit Haut am Stück gebraten, mariniert mit frischem Wildkräuterpesto und Olivenöl, an Räuschling- Rahmsauce mit Waldpilzen, Peperoniwürfeli, Pilzpesto und frischem Basilikum. Serviert mit sautiertem Saisongemüse und Zitronen- Orangentagliatelle...

Französische Maispouardenbrust

Zubereitet mit frischen Französischen Maispouletbrüstli...

[Menu ab 10 Personen](#)

[Preis pro Person](#)

Maispouardenbrust mit Haut und Flügelknochen, gebraten im Olivenöl mit Kräutern der Provence, an Champagner- Rahmsauce mit sautierten Morcheln, Trüffelpesto, Cognac und Rosenblättern. Serviert mit sautiertem Saisongemüse und hausgemachtem Kartoffelgratin...

Hauptgerichte mit Lammfleisch



Lamm Stroganoff "Ayers Rock"

Zubereitet mit frischem Lammfleisch Neuseeland oder Australien...

[Menu ab 10 Personen](#)

[Preis pro Person](#)

Lammierstück in Würfel geschnitten, gebraten mit frischen Kräutern und Knoblauchpesto, an Shiraz- Gewürzfond mit Wurzelgemüse, Shiitakepilzen, Cashewnüssen und Sauerrahm. Serviert mit sautiertem Saisongemüse und Rosmarin- Kartoffeln aus dem Ofen...

Lammracks "Provençale"

Zubereitet mit frischem Lammfleisch Neuseeland oder Australien...

[Menu ab 10 Personen](#)

[Preis pro Person](#)

Lammracks am Stück (4 Rippen), rosa gebraten im Ofen, mit Pommerysenf und Kräuterpestohaube, dazu Burgunder- Sauce mit frischen Kräutern aus der Provence und glasierter Knoblauch. Serviert mit sautiertem Saisongemüse und hausgemachtem Kartoffelgratin...

Hauptgerichte mit Fisch und Meeresfrüchten



Eglifilet "Primavera"

Zubereitet mit frischen Eglifilets, Binnenfischerei, Wildfang je nach Angebot...

[Menu ab 10 Personen](#)

[Preis pro Person](#)

Frische Eglifilets ohne Haut gebraten und angerichtet auf einem Spinatsockel, garniert mit Minispargeln, Morcheln, Tomaten, Cipolotti, Zitronenpesto und Basilikumbutter. Serviert mit gedämpften Kartoffeln, geschwenkt in Weissweibutter mit Dörrtomaten...

Zanderfilet "Mainau"

Zubereitet mit frischen Zanderfilets, Binnenfischerei, Wildfang je nach Angebot...

[Menu ab 10 Personen](#)

[Preis pro Person](#)

Frische Zanderfilet gerollt mit frischen Gartenkräutern und pochirt im Weisswein- Gemüsesud, verfeinert mit Champagner, Schlagrahm und einem buntem, würzigem Gemüse- Pesto. Serviert mit sautiertem Saisongemüse und Langkornreis mit Rosenblättern und Kräutern...

Riesencrevetten "Venezia"

Zubereitet mit Black Tiger Crevetten 8/12, Eden Shrimps aus Vietnam...

[Menu ab 10 Personen](#)

[Preis pro Person](#)

Black Tiger Crevetten (5 Stück) ohne Schale, gebraten in Olivenöl mit Kräutern aus der Toscana. Serviert mit frischem Grillgemüse (je nach Saison), Sonnentomaten, Artischockenherzen, Spargeln, Zucchini, Peperoni, blaue Kartoffeln, Frühlingzwiebeln, Oliven, Knoblauch und Toscana- Pesto...

Hauptgänge Vegetarisch



Makkaroni- Gratin "Maqadino"

Zubereitet mit marktfrischen Produkten...

Menu ab 4 Personen

Preis pro Person

Mini Makkaroni an einer Parmesan- Rahmsauce mit frischen Frühlingszwiebeln als Basis, überzogen mit würzigem, hausgemachtem Tomatenragout und Tessiner Kräutern, garniert mit frischem Gemüsebouquet je nach Marktangebot und sautierten Pilzen...

Cannelloni "Trentino"

Zubereitet mit marktfrischen Produkten...

Menu ab 4 Personen

Preis pro Person

Gefüllte Spinatcannelloni mit Tomaten, Zucchini, Karotten, Sellerie und frischen Kräutern, angerichtet auf würzigem, hausgemachtem Tomatenragout mit Peperoni und Cipolotti, überzogen mit Weinrahmsauce, garniert mit Grillgemüse- Pesto und überbacken mit Parmesan...

Thailändisches Gemüsecurry

Zubereitet mit marktfrischen Produkten...

Menu ab 4 Personen

Preis pro Person

Frisches Wokgemüse je nach Marktangebot, sautiert in Zitronengrasöl mit Chili und Ingwer, an green Currysauce mit Kokosmark, Palmherzen, grüner Currymischung und Sojasauce, garniert mit gebratenen Shiitakepilzen, Thaibasilikum- Pesto und serviert mit gedämpftem Sesamreis...

Pizokel "Bündner Herrschaft"

Zubereitet mit marktfrischen Produkten...

Menu ab 4 Personen

Preis pro Person

Hausgemachte Bündner Pizokel, pochiert im Gemüsesud mit frischen Kräutern, leicht angebraten in Butter und überzogen mit Zwiebelschweize und Bündner Bergkäse. Serviert mit sautierten Saisonpilzen, Frühlingszwiebeln und Gartenkräutern an einer Rahmsauce...

Gemüse- Moussaka "Rhodos"

Zubereitet mit marktfrischen Produkten...

Menu ab 4 Personen

Preis pro Person

Grillzucchini und Kräuterkartoffeln in Scheiben geschnitten und geschichtet, lagenweise gefüllt mit gebratenem Auberginenragout an würzigem Tomatensugo, überzogen mit Crème fraîche, garniert mit Peperoni- Pesto, mediterranen Kräutern und Fetakäse...

Gemüse- Capuns "Val Lumnezia"

Zubereitet mit marktfrischen Produkten...

Menu ab 8 Personen

Preis pro Person

Pizokelteig mit frischem Gemüse und Kräutern, eingewickelt im Mangoldblatt, angerichtet auf würzigem, hausgemachtem Tomatenragout mit Alpkräutern, überzogen mit Weissweinhrahmsauce, garniert mit Grillgemüse, Steinpilzragout und Bündner Bergkäse...

Stärke- Beilagen

Die vorgeschlagene Stärkebeilage, kann nach Wunsch durch Sie geändert werden...



Stärkebeilagen "Standard"

für zusätzliche Stärkebeilagen verrechnen wir einen Aufpreis von 2.50Fr. / Person

Hausgemachte Eierspätzli
Tessiner Rahmpolenta
Frischei- Nudeln mit Butter
Hartweizen- Tagliatelle mit Olivenöl
Langkornreis

Weisswein- Risotto
Rosmarin- Kartoffeln aus dem Ofen
Salzkartoffeln aus dem Kräuterdampf
Frischer Kartoffelstock mit Butter
Hausgemachter Kartoffelgratin

Stärkebeilagen "Saison"

Fragen Sie uns nach dem Aktuellen Angebot...

Preis pro Person

Hausgemachte Saison- Spätzli auf Anfrage...
Saison- Polenta auf Anfrage...
Frischei- Nudeln mit Saisonpesto auf Anfrage...
Tagliatelle mit Saisonpesto auf Anfrage...

Aromareis (Basmati) auf Anfrage...
Saison- Risotto auf Anfrage...
Kartoffelspezialitäten auf Anfrage...
Hausgemachte Rösti auf Anfrage...

Gemüse- Beilagen

Die vorgeschlagenen Gemüsebeilagen werden je nach Saison durch uns ausgewählt...



Gemüseauswahl "Standard"

Wir informieren Sie gerne über die Gemüsewahl zu Ihrem Gericht...

Glasiertes Rübligemüse mit Butter
Bohngemüse mit Knoblauchpesto
Zucchettigemüse mit Tomatenpesto

Blumenkohl oder Kohlrabi à la crème
Blattspinat mit Cipolottibutter
Fenchel mit Parmesan überbacken

Gemüseauswahl "Saison"

Fragen Sie uns nach dem Aktuellen Angebot und dem Preis...

Preis pro Person

Spargelragout grün oder weiss
Weisse Spargelspitzen mit Parmesan
Italienische Peperonata mit Kräutern
Französisches Ratatouille "Provençale"

Ofentomaten gefüllt mit Parmesanpesto
Asiatisches Wokgemüse nach Angebot
Mini Kefen mit glasierten Rüebli
Flower- Sproutgemüse (Rosenkohlkraut)

Frühlingsgemüse nach Marktangebot
Sommergemüse nach Marktangebot

Herbstgemüseplatte nach Marktangebot
Adventsgemüse nach Marktangebot

Dessert

Der grosse Genuss steckt in der Leidenschaft für unsere hausgemachten Dessertkreationen...



Dessertauswahl "GoldLine"

Frisch zubereitet und angerichtet in kleinen Portionen für den Mehrfachgenuss...

[ab 10 Portionen pro Sorte](#)

[Preis pro Portion](#)

Gebrannte Crème nach Grossmutter's original Rezept, garniert mit Schlagrahm und Mandelkrokant
Panna Cotta serviert mit frischem Fruchtragout je nach Saison und garniert mit frischen Früchten
Zartbittere Versuchung dunkle Schokoladenmousse, Flüssigrahm, Schoggisauce und Garnitur
Zitronen- Kuss luftiger Joghurtschaum, mit frischer Zitrone, Saisonfrucht- Ragout und Garnitur
Latte Macchiato Espresso crème, Kaffeemousse, weisser Kaffeeschaum und geriebene Schokolade
Swissness weisse Tobleronemousse, Müesli- Krokant, Aprikosenmark, Schlagrahm und Garnitur
Tiramisu Mascarponecrème, Löffelbiscuits, Espresso, Kaffeelikör und geriebene Schokolade
Bananensplitt Vanilleschaum, Bananenmark, Schokosauce, Mandelkrokant, Schlagrahm und Garnitur
Schwarzwald Becher Kirschschaum, Kirschenragout, Schokoladenmousse, Biscuits und Garnitur
Fruchtsalat ausgesuchte, frisch geschnittene Früchte, mariniert mit Fruchtmark und Bananenlikör

Frühlingsgefühle / Saison- Dessertauswahl

Zusätzliche Dessertkreationen speziell für die erwachenden Frühlingstage...

[ab 10 Portionen pro Sorte](#)

[Preis pro Portion](#)

Frühlingserwachen Vanilleschaum, Zitronencakes, Rhabarberragout, marinierte Erdbeeren und Garnitur
Herzsache frisches Passionsfruchtmark, Zitronencakes, Maracujalikör, Lichimousse, Rahm und Garnitur
Pêche Melba Vanilleschaum, Pfirsichkompott, Zitronencakes, Likör, Himbeermark, Rahm und Garnitur
Beerenbecher Vanilleschaum, frische Beeren nach Angebot, Beerenmark und Schlagrahm garniert
Beerensalat Vanillesauce, Beerenmarkcrème, frische marinierte Saisonbeeren, Himbeerlikör und Garnitur

Sommerträume / Saison- Dessertauswahl

Zusätzliche Dessertkreationen speziell für die heisse Sommerzeit...

[ab 10 Portionen pro Sorte](#)

[Preis pro Portion](#)

Karibien Cocktail Kokosnussmousse "Stracciatella", Schokoladensauce, Ananasmark und exotische Früchte
Pina Colada Cocktail Exoticmousse mit Ananas, Limetten, Kokosmark, Rum, garniert mit exotischen Früchten
Tiramisu Südsee Mascarponecrème, Mango, Zitronencakes, Granatapfeljus, Likör und Schokoladenraspel
Walderdbeermousse Erdbeermousse zubereitet mit exklusivem Walderdbeermark, garniert mit Schlagrahm
Exotic- Salat ausgesuchte frische exotische Früchte, mariniert mit Exoticmark und Passionsfruchtlikör

Herbstgenüsse / Saison- Dessertauswahl

Zusätzliche Dessertkreationen speziell für die bunten Herbsttage...

[ab 10 Portionen pro Sorte](#)

[Preis pro Portion](#)

Tiramisu "Fellenberg" Zimtcrème, Zwetschgenkompott, Vieille Prune, Nusscakes und Schokoladenraspel
Vermicelles Eiercognacschaum, frische Vermicelles mit Zuger Kirsch, Schlagrahm und Mini- Meringues
Wienerwalzer Haselnussschaum, Biscuits, Bratäpfel mit Rum- Rosinen, Vanillesauce und Garnitur
Mango Becher Mangomousse mit Ingwer, Zitronengras und Kokoslikör, Granatapfelcrème und Garnitur
Quitten Becher Quittenschaum, Birnenkompott mit Quittenmark, Quittenbrand, Schlagrahm und Garnitur

Winterzauber / Saison- Dessertauswahl

Zusätzliche Dessertkreationen speziell für die kalte Winterzeit...

[ab 10 Portionen pro Sorte](#)

[Preis pro Portion](#)

Milchschokoladen Panna Cotta Orangenkompott mit Mandarinenmark und frischer Fruchtgarnitur
Tiramisu Christkindelmarkt Glühweincrème, Christstollen, Heidelbeermark, Likör und Schokoladenraspel
Vitaminbombe Joghurtschaum mit Zitronengras und Ingwer, Aroniabeerencreme, Apfelmark und Garnitur
Sacher Chübeli Schokoladenbiscuits, Himbeerragout mit Geist, Schokosauce, Schlagrahm und Streusel
Weihnachts Becher Truffesmousse, Walderdbeerenmark, Mandarinenkompott, Schlagrahm und Garnitur

Dessertbuffets

Die grosse Vielfalt liegt in unseren kleinen Köstlichkeiten für den grossen Genuss...



Dessertteller "Baroness" (ab 10 Personen)

Wählen Sie **3 verschiedene Dessertkreationen** ganz nach Ihrem Wunsch...

Die von Ihnen ausgewählten Dessert- Köstlichkeiten werden einzeln angerichtet und liebevoll garniert
Ihre Lieblingsdessert's werden auf einem Teller zusammengestellt, mit Dessertkonfekt garniert und Rosenblättern...

Preis pro Person nach Offerte

Dessertbuffet "Comtess" (ab 20 Personen)

Wählen Sie **4 verschiedene Dessertkreationen** ganz nach Ihrem Wunsch...

Die von Ihnen ausgewählten Dessert- Köstlichkeiten werden einzeln angerichtet und liebevoll garniert
Dazu servieren wir Ihnen **eine Konfektplatte** mit vielen kleinen Süssigkeiten aus der Patisserie
Ihre Dessert- Köstlichkeiten werden auf Platten zusammengestellt und als Buffet präsentiert...

Preis pro Person nach Offerte

Dessertbuffet "Princess" (ab 30 Personen)

Wählen Sie **6 verschiedene Dessertkreationen** ganz nach Ihrem Wunsch...

Die von Ihnen ausgewählten Dessert- Köstlichkeiten werden einzeln angerichtet und liebevoll garniert
Dazu servieren wir Ihnen **zwei Konfektplatten** mit vielen kleinen Süssigkeiten aus der Patisserie
Ihre Dessert- Köstlichkeiten werden auf Platten zusammengestellt und als Buffet präsentiert...

Preis pro Person nach Offerte

Dessertbuffet "Kronprincess" (ab 45 Personen)

Wählen Sie **8 verschiedene Dessertkreationen** ganz nach Ihrem Wunsch...

Die von Ihnen ausgewählten Dessert- Köstlichkeiten werden einzeln angerichtet und liebevoll garniert
Dazu servieren wir Ihnen **vier Konfektplatten** mit vielen kleinen Süssigkeiten aus der Patisserie
Ihre Dessert- Köstlichkeiten werden auf Platten zusammengestellt und als Buffet präsentiert...

Zusätzlich ergänzen wir das Dessertbuffet mit geschnittenen **Käsespezialitäten, garniert und dazu Fruchtbrot**

Preis pro Person nach Offerte

Süsse Buffet- Begleiter

Die kleinen Freuden an die sich Frau und Mann gerne zurücksehen...



Süsse Begleiter

Zum Apéro - Dessertbuffet - Kaffeebeilage oder den puren Genuss...

Micro Donuts gefüllt Ø 5.5cm mit Caramel, Himbeer, Nusschokolade, Zartbitter Schokolade
Pariser Konfekt Pistache, Zitrone, Himbeer und Haselnuss- Gianduja, glasiert und dekoriert
Schoko- Carrées Sticker hausgemachte Mini Brownies garniert mit frischen Früchten
Kaffeegebäck Micro Rouladen(Erdbeer, Zitro, Schoko), Brownies, Kokosmakronen,
Dessertkonfekt eine auserlesene Konfektzusammenstellung mit Orangenstängeli garniert
Mini Macarons Pistache, Espresso, Vanille, Haselnuss, Schokolade, Himbeer und Zitrone

Menge/Platte Preis pro Platte

16 Stk /

16 Stk /

36 Stk /

36 Stk /

600 gr /

36 Stk /

Fruchtige Buffet- Begleiter

Marktfrische Saisonfrüchte in Mundgerechte Portionen geschnitten...



FrISCHE Früchte - 6 bis 7 Sorten (ab 10 Personen)

Der pure Fruchtgenuss für Ihr Apéro- Dessert- oder Frühstücksbuffet

Preis pro Person

Wir kaufen unsere Früchte frisch vom Markt, je nach Saison und Angebot...

Ananas

Mango

Nektarinen

Steinobst

Clementinen

Melonen grünfleischig

Orangen

Trauben kernlos

Erdbeeren

Melonen rotfleischig

Passionsfrucht

Wassermelone

Kiwi grün

Mini Bananen

Saisonbeeren

Weitere Früchte auf Anfrage..

Würzige Buffet- Begleiter

Für den Käseliebhaber...



Käse- Platte - 10 bis 12 Sorten (ab 10 Personen)

Käsespezialitäten aus dem In- und Ausland für Apéro, Dessert, Frühstück und zwischendurch...

Preis pro Person

Wir kaufen oder veredeln für Sie feine Käse- Spezialitäten aus dem In- und Ausland...

schnneiden sie in mundgerechte Portionen und präsentieren die würzigen Häppchen auf einem Brett garniert mit frischen Früchten, Nüssen, Früchtebrot und kleinen Spezialitäten...

Kalte Teller und Platten



Charcuterieplatte (ab 10 Personen)

Feine Köstlichkeiten vom Dorfmetzger, liebevoll angerichtet und dekoriert...

Vorderschinken - Champignonaufschnitt - Peperoniaufschnitt - Münchner Bierwurst - Delikatess Fleischkäse - Trutenbrust geräucht - Hausgemachter Kalbshackbraten - Davoser Rohschinken - Tessiner Coppa - Chorizo - Schweizer Salami - Buureschüblig und Speck aus dem Bauernrauch...

Garniert mit: Essiggemüse, Tomaten, Eifilet, Spargelspitzen, Oliven und Frischkäse- Roulade...

Serviert mit: Gemischten Holzofenbaguettes, Butter, Meerrettichsenf und Kräuter- Tartarsauce...

Charcuterie - Teller / Preis pro Person:

Charcuterie - Platte / Preis pro Person:

Z'Vieriplatte (ab 10 Personen)

Feine Köstlichkeiten vom Dorfmetzger und Käser, liebevoll angerichtet und dekoriert...

Vorderschinken - Champignonaufschnitt - Peperoniaufschnitt - Münchner Bierwurst - Delikatess Fleischkäse - Trutenbrust geräucht - Roastbeef rosa gebraten - Davoser Rohschinken - Bündnerfleisch - Schweizer Salami - Chorizo - Bündner Salsiz - Buurespeck - Hauspastete - Greyerzer - Rahmbrie und Hobelkäse...

Garniert mit: Essiggemüse, Tomaten, Eifilet, Spargelspitzen, Früchten und Frischkäse- Roulade...

Serviert mit: Gemischten Holzofenbaguettes, Butter, Meerrettichsenf und Kräuter- Tartarsauce...

Z'Vieri - Teller / Preis pro Person:

Z'Vieri - Platte / Preis pro Person:

Bündnerplatte (ab 10 Personen)

Feine Köstlichkeiten vom Dorfmetzger und Käser, liebevoll angerichtet und dekoriert...

Davoser Bündnerfleisch - Davoser Rohschinken - Landrauchschinken - Bierwurst - Appenzeller Mostbröckli - Tessiner Coppa - Bierwurst - Rohessspeck - Bündner Salsiz - Buureschüblig - Paprikasalami - Salami Milano - Hauspastete - Tessiner Alpkäse - Bündner Bergkäse und Hobelkäse..

Garniert mit: Essiggemüse, Tomaten, Eifilet, Spargelspitzen, Früchten und Frischkäse- Roulade...

Serviert mit: Gemischten Holzofenbaguettes, Butter, Früchtebrot, Feigensenf und Quittengelee...

Bündner - Teller / Preis pro Person:

Bündner - Platte / Preis pro Person:

Fischplatte (ab 10 Personen)

Feine Köstlichkeiten vom Dorfmetzger, liebevoll angerichtet und dekoriert...

Geräucherter Fjordlachs aus Norwegen - Gravedlachs aus Schottland - Makrelenfilet mit buntem Pfeffer - Forellenfilet geräucht aus der Schweiz - Felchenfilet geräucht aus der Schweiz - pochiertes Honiglachs Gambas mit Knoblauch- Kräuterpesto - Black Tiger Crevetten mit sweet Chiliöl - Crevetten- Cocktail...

Garniert mit: Spargelspitzen, Zwiebeln, Apfelkapern, Zitrone, Cherrytomaten und Radiesli...

Serviert mit: Gemischten Holzofenbaguettes, Butter, Meerrettichschaum, Dillsenf und Orangensenf...

Fisch - Teller / Preis pro Person:

Fisch - Platte / Preis pro Person:

Frühlings- Menu's

serviert März bis Mai / ab 10 Personen



Menu "Reichenau"

Vorspeisenteller

Black Tiger Crevetten an Sweet Chili Marinade, serviert auf Curryblinis, red Currymousse und Garnitur
Grüne Spargelspitzen, Estragonmajonnaise, serviert mit Gemüseroulade, Tomatensalsa und Garnitur
Roastbeefinvoltini, Kräuterdip, serviert mit Ofentomatenfilet, Mozzarellakugel, Basilikum und Garnitur
Räuschlingschaumsuppe mit frischem Bärlauch- Pesto, serviert mit Zanderwürfeli und Blütenrahm
Serviert mit Weissbrot- Baguettes und Kräuterfrischkäse

Hauptgang

Schweinsfilet- Medaillons im Speckmantel, mit Kräutermarinade, vom Grill
Serviert mit Champagnerrahmsauce mit frischem Trüffel und Gartenkräutern
dazu sautiertes Frühlingsgemüse und Tagliatelle mit Safranbutter

Dessertteller "GoldLine"

Wählen Sie **3 verschiedene Dessertkreationen** ganz nach Ihrem Wunsch...
auf dem Teller zusammengestellt, garniert mit Dessertkonfekt und mit Rosenblättern dekoriert...

Preis pro Person nach Offerte

Menu "Mainau"

Vorspeisenteller

Weisse Spargelspitzen, Sauce Hollandaise, serviert mit Morchelterrinen, Preiselbeerkompott und Garnitur
Bündner Rohschinken, serviert mit Melonenperlen, Cassis- Johannisbeer- Pumpnickel und Garnitur
Kräuterlachs, Dillsenfauce, serviert mit Lachstatar auf Zitronenblinis, Sauerrahmdip und Garnitur
Karottensuppe mit Orangenjus, Kokosmark, Zitronengras und Krokant von blauen Kartoffeln
Serviert mit Weissbrot- Baguettes und Kräuterfrischkäse

Hauptgang

Kalbscarrébraten, glasiert im Ofen mit frischen Kräutern
Serviert an einer Chablis- Rahmsauce mit gedünsteten Morcheln und Frühlingszwiebeln
dazu sautiertes Frühlingsgemüse und Tagliatelle mit würzigem Bärlauch- Pesto

Dessertteller "GoldLine"

Wählen Sie **3 verschiedene Dessertkreationen** ganz nach Ihrem Wunsch...
auf dem Teller zusammengestellt, garniert mit Dessertkonfekt und mit Rosenblättern dekoriert...

Preis pro Person nach Offerte

Sommer- Menu's

serviert Juni bis August / ab 10 Personen



Menu "Brissago"

Vorspeisenteller

Frischer Meerfruchtsalat an Zitronendressing, serviert auf grünem Bohnensalat und Garnitur
Ofentomaten- Tartelette mit Pesto rosso, serviert mit Basilikum- Mozzarella, Rucola und Garnitur
Rindsfliet- Carpaccio mit Olivenöl "Mediterran" serviert mit Rucola, Parmesan Tomatenbrot und Garnitur
Gazpacho Andaluz (Sommer) Eisgekühlte Spanische Nationalsuppe aus frischem Gemüse dazu Croûtons
Serviert mit Weissbrot- Baguettes und Kräuterfrischkäse

Hauptgang

Doppelte Lammracks gebraten in Knoblauchöl mit frischem Rosmarin
Serviert mit kräftigem Merlotjus, Ratatouillegemüse, Steinpilzen und glasiertem Knoblauch
dazu sautiertes Sommergemüse und frischer Kartoffelstock mit Butter, Vanillesamen und Blaumohn

Dessertteller "GoldLine"

Wählen Sie **3 verschiedene Dessertkreationen** ganz nach Ihrem Wunsch...
auf dem Teller zusammengestellt, garniert mit Dessertkonfekt und mit Rosenblättern dekoriert...

Preis pro Person nach Offerte

Menu "Isola Bella"

Vorspeisenteller

Grillzucchini mit Toskanaöl, serviert mit Grillpeperoni, Ziegenkäse, Pestocrème und Garnitur
Frischlachs- Tatar mit Kräutern, serviert auf Spargelcarpaccio mit Schnittlauchdip und Garnitur
Kalbsmedaillons pochiert in Weisswein, mariniert mit Thonrahmsauce, Thunfischfilet und Garnitur
Zucchetticrèmesuppe mit Polarbrot- Roulade mit Tomatenfrischkäse und Basilikum- Rahmhaube
Serviert mit Weissbrot- Baguettes und Kräuterfrischkäse

Hauptgang

Roastbeef rosa gebraten im Ofen, mit frischen Kräutern
Serviert mit hausgemachter Sauce Béarnaise und frischem Estragon
dazu sautiertes Sommergemüse und frischer Kartoffelgratin mit Parmesan überbacken

Dessertteller "GoldLine"

Wählen Sie **3 verschiedene Dessertkreationen** ganz nach Ihrem Wunsch...
auf dem Teller zusammengestellt, garniert mit Dessertkonfekt und mit Rosenblättern dekoriert...

Preis pro Person nach Offerte

Herbst- Menu's

serviert September bis November / ab 10 Personen



Menu "Crestasee"

Vorspeisenteller

Rehfilet- Carpaccio mit Hagebutten- Salsa, serviert mit Ratatouille- Roulade, Zwiebelkompott und Garnitur
Sbrinz- Involtini mit Nussmousse, serviert mit Trüffelbrie, Dattelprot, Quittengelee und Garnitur
Gravedlachs mit Dillsauerrahm, serviert auf Gurkensalat mit Oliven- Roulade und Garnitur
Kürbiscrèmesuppe mit glasierten Marroni, Kürbiskernen- Krokant und Kürbiskernöl
Serviert mit Weissbrot- Baguettes und Kräuterfrischkäse

Hauptgang

Brasato "Grischun" - Rindshuftfilet vom Black Angus Beef geschmort in Pinot Noir
Serviert an Rotweinjus mit Trüffelpesto, frischen Steinpilzen und glasierten Portweinzwiebeln
dazu sautiertes Herbstgemüse und Rahmpolenta mit Zwiebelschweize und Bündner Bergkäse

Dessertteller "GoldLine"

Wählen Sie **3 verschiedene Dessertkreationen** ganz nach Ihrem Wunsch...
auf dem Teller zusammengestellt, garniert mit Dessertkonfekt und mit Rosenblättern dekoriert...

Preis pro Person nach Offerte

Menu "Stazersee"

Vorspeisenteller

Rauchforellenfilet mit Meerrettichschaum, serviert auf Kartoffelcarpaccio mit Apfeldressing und Garnitur
Kürbisfilet mit Orangensenföl, serviert mit Bündner Rohschinken- Roulade, Melonenperlen und Garnitur
Entenbrust geräuchert mit Cassisgelee, serviert auf Randencarpaccio mit Granatapfelöl und Garnitur
Steinpilzcrèmesuppe mit Bündner Salsiz- Würfeli, Steinpilzpesto und Sauerrahm mit Alpkräutern
Serviert mit Weissbrot- Baguettes und Kräuterfrischkäse

Hauptgang

Hirschfilet "Stroganoff" gebraten in Wacholderöl dazu Honigäpfel mit Preiselbeerkompott
Serviert mit Bündner Schiller- Reduktion, mit Cassismark, Gin und Sauerrahm
dazu sautiertes Herbstgemüse und frische Pizokel mit Zwiebelschweize und Alpkäse

Dessertteller "GoldLine"

Wählen Sie **3 verschiedene Dessertkreationen** ganz nach Ihrem Wunsch...
auf dem Teller zusammengestellt, garniert mit Dessertkonfekt und mit Rosenblättern dekoriert...

Preis pro Person nach Offerte

Advents- Menu's

serviert im Dezember / ab 10 Personen



Chlaus- Menu

Vorspeisenteller

Rindstatar mit Cognac, serviert auf blauem Kartoffel- Carpaccio mit Trüffel, Kräuter- Roulade und Garnitur
Roquefort- Roulade, Portweingelee, serviert auf Birnencarpaccio mit Thymianhonig, Melone und Garnitur
Gambas- Carpaccio mit Orangensenfmarinade, serviert mit Lachs- Roulade mit Dillsenf und Garnitur
Champignonrahmsuppe mit Steinpilzmousse im Schwarzbrotmantel und Schnittlauch- Rosenpesto
Serviert mit Weissbrot- Baguettes und Kräuterfrischkäse

Hauptgang

Kalbshaxen gerollt ohne Knochen, geschmort in hausgemachtem Kalbsfond mit frischem Thymian
Serviert an einer kräftigen Barolosauce, mit gedünsteten Morcheln, dazu frische Cremolata
dazu sautiertes Wintergemüse und Ofenkartoffeln mit Parmesan- Kräuterpesto

Dessertteller "GoldLine"

Wählen Sie **3 verschiedene Dessertkreationen** ganz nach Ihrem Wunsch...
auf dem Teller zusammengestellt, garniert mit Dessertkonfekt und mit Rosenblättern dekoriert...

Preis pro Person nach Offerte

Weihnachts- Menu

Vorspeisenteller

Gänselebermousse mit Orangengelee, serviert auf Apfeling, Kefensalat mit Calvadosdressing und Garnitur
Thunfisch- Surimi im Asia- Kräutermantel, serviert auf Wakame- Sesamsalat, Gemüsesushi und Garnitur
Entrecôte Black Angus rosa gebraten, serviert auf Thaispargeln, Basilikum- Pumpernickel und Garnitur
Tom Yang Koong Soup Thai- Kokossuppe mit red Curry (scharf), Tomaten, Basilikum und Garnelenspiess
Serviert mit Weissbrot- Baguettes und Kräuterfrischkäse

Hauptgang

Black Angus Rindsfilet vom Mittelstück, gebraten im Ofen mit frischen Kräutern
Serviert mit hausgemachter Béarnaisesauce, frischem Estragon und Trüffel- Pesto
dazu sautiertes Wintergemüse und hausgemachter Kartoffelgratin

Dessertteller "GoldLine"

Wählen Sie **3 verschiedene Dessertkreationen** ganz nach Ihrem Wunsch...
auf dem Teller zusammengestellt, garniert mit Dessertkonfekt und mit Rosenblättern dekoriert...

Preis pro Person nach Offerte