

Gartenfrische Salate



Blattsalate "Standard"

Frische Blattsalate je nach Saison und Marktangebot

Eisbergsalat (der Knackige)

Endivie Frisée (der Würzige)

Eichblattsalat grün (der Urchige)

Lollosalat rot (der Krauskopf)

Rucolasalat grün (der Nussige)

Gemischter Blattsalat "Standard"

Blattsalate "Spezial"

Frische Salatspezialitäten je nach Saison und Marktangebot

Romanasalat (der Edle)

Kopfsalat rot (der Gehaltvolle)

Nüsslisalat (der Elegante)

Gemischter Blattsalat "Spezial"

Gemüsessalate "Standard"

Marktfrische Gemüsessalate mit Dressing

Cole Slaw Salat mit Rose Island Dressing

Fenchelsalat mit Orangensendressing

Grüner Bohnensalat mit Knoblauchdressing

Gurkensalat mit Meerrettich und Kräuteröl

Maissalat mit Peperoni und Currydressing

Randensalat mit Apfel und Gewürzdressing

Rettichsalat mit Käse und Süssendressing

Rüebli Salat roh mit Orangendressing

Russischsalat mit Ei und Rahmdressing

Tomatensalat mit Cipolotti und Kräuteröl

Weisschabissalat mit Rohschinken-Dressing

Zucchettisalat mit Peperoni- Kräuterdressing

Gemüsesalate "Spezial"

Salatkreationen von GoldLine mit Dressing

Apfelsalat mit Zitronendressing

Asiasalat mit Wokgemüse und Chilidressing

Blumenkohlsalat mit Parmesandressing

Champignonsalat mit Waldkräuterdressing

Frühlingssalat mit Spargel und Joghurdressing

Griechischer Salat mit Feta, Oliven und Balsamico

Kefensalat mit Rüebli an Cipolottidressing

Selleriesalat mit Ananastückli und Rahmdressing

Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikumpesto

Grillgemüsesalat mit Pinienkernen und Balsamico

Stärkesalate

Hausgemachte Stärkesalate mit Dressing

Couscoussalat mit Bratgemüse und Gewürzdressing

Pastasalat mit Grillgemüse und Tomatendressing

Hörnli Salat mit Landjäger und Schnittlauchdressing

Kartoffelsalat "Bayrische Art" mit Apfel 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

Salatdressings aus der GoldLine Küche

Asiadressing mit sweet Chili, Reisessig und Sesamöl

Balsamicodressing mit Pesto rosso und Kräutern

Frenchdressing mit Gartenkräutern und Rahm

Italian Dressing mit Kräutern und Rotweinessig

Joghurdressing mit Provençalekräutern und Limette

Rose Island Dressing mit Ketchup und Cognac

Toscanadressing mit Kräutern, Olivenöl und Balsamico

Gauchodressing (rassig) Gemüsevinaigrette mit Chili

Feine Salatkreationen



Gemischter Blattsalat

Angerichtet auf dem Teller mit Dressing und Brot

pro Pers. 12.50 Fr.

Salat von verschiedenen frischen Blattsalaten je nach Saisonangebot serviert mit einer hausgemachten Salatsauce nach Wahl und Holzofenbrot

Gemischter Gemüsesalat

Angerichtet auf dem Teller mit Dressing und Brot

pro Pers. 13.50 Fr.

Salat von verschiedenen frischen Gemüse- und Blattsalaten je nach Saisonangebot serviert mit einer hausgemachten Salatsauce nach Wahl und Holzofenbrot

Tomatensalat "Calabrese"

Angerichtet auf dem Teller mit Dressing und Brot

pro Pers. 15.50 Fr.

Salat von Ramatatomen, Mozzarella, Rucola, Cipolotti und Basilikumpesto serviert mit hausgemachtem Balsamicodressing und ofenfrischem Rosmarin- Focaccia

Antipastisalat "GoldLine"

Angerichtet auf dem Teller mit Dressing und Brot

pro Pers. 16.50 Fr.

Salat von frischem Grillgemüse mariniert mit Kräuterpesto, Fetakäse, Oliven und Romasalat serviert mit Balsamicodressing, Rucolapesto, Cipolotti und ofenfrischem Tapasbrot

Kleines Salatbuffet (ab 15 Personen)

6 verschiedene Salate, nach Ihren Wünschen zusammengestellt / ca. 280gr Salate pro Person

pro Pers. 17.00 Fr.

<u>Blattsalate</u>	1 Sorte nach Wahl	<u>Salatsaucen</u>	2 Sorten nach Wahl
<u>Salate "Standard"</u>	3 Sorten nach Wahl	<u>Salatbeilagen</u>	Kräuter und Brotcroûtons
<u>Salate "Spezial"</u>	2 Sorten nach Wahl	<u>Brotbuffet</u>	Gemischte Holzofenbrote

Mittleres Salatbuffet (ab 20 Personen)

8 verschiedene Salate, nach Ihren Wünschen zusammengestellt / ca. 320gr Salat pro Person

pro Pers. 20.00 Fr.

<u>Blattsalate</u>	2 Sorten nach Wahl	<u>Salatsaucen</u>	2 Salatsaucen nach Wahl
<u>Salate "Standard"</u>	3 Sorten nach Wahl	<u>Salatbeilagen</u>	Kräuter und Brotcroûtons
<u>Salate "Spezial"</u>	2 Sorten nach Wahl	<u>Salatbeilagen</u>	Eifilets
<u>Stärkesalate</u>	1 Sorte nach Wahl	<u>Brotbuffet</u>	Gemischte Holzofenbrote

Grosses Salatbuffet (ab 30 Personen)

10 verschiedene Salate, nach Ihren Wünschen zusammengestellt / ca. 360gr Salate pro Person

pro Pers. 23.00 Fr.

<u>Blattsalate</u>	2 Sorten nach Wahl	<u>Salatsaucen</u>	3 Salatsaucen nach Wahl
<u>Salate "Standard"</u>	4 Sorten nach Wahl	<u>Salatbeilagen</u>	Kräuter und Brotcroûtons
<u>Salate "Spezial"</u>	2 Sorten nach Wahl	<u>Salatbeilagen</u>	Eifilets und Parmesanspäne
<u>Stärkesalate</u>	2 Sorten nach Wahl	<u>Brotbuffet</u>	Gemischte Holzofenbrote

Suppenkreationen von eisgekühlt bis very hot



Suppen / Vegan, Laktose- und Glutenfrei

Hausgemachte Suppenspezialitäten ab 10 Personen

		<u>pro Person</u>
Blumenkohlcrèmesuppe	Mandelmilch, Blumenkohlpuüre, Blumenkohlpesto und Parmesankrokant	11.00 Fr.
Carottencrèmesuppe	Kokosmark, Carottenpuüre, Orangenjus, Ingwer, Kurkuma und Sesamkrokant	11.00 Fr.
Maiscrème "Costa Rica"	Kokosmilch, Maispuüre, Orangenzeste, Granatapfel und Exotik- Gewürzen	12.00 Fr.
Reed Currysuppe	Kokosnuss- Ingwercreme, red Curry, Asiagemüse, Papaya und Asia- Gewürze	13.00 Fr.
Steinpilz- Kraftbrühe	(Herbst) Steinpilz- Consommé, Wurzelgemüse, frische Steinpilze und Alpkrauter	14.00 Fr.

Suppen / Vegetarisch

Hausgemachte Suppenspezialitäten ab 10 Personen

		<u>pro Person</u>
Champignonsuppe	Champignsuppe mit Rahm, Weisswein, Pilzpesto und Knoblauch- Croûtons	11.00 Fr.
Kresseschaumsuppe	Kressessuppe mit Rahm, Pinot Grigio, Gartenkräuterpesto und Peperoniwürfeli	11.00 Fr.
Tomatensuppe "Napoli"	Tomatencremesuppe mit Peperonata, Ital. Kräutern und Mozzarellaperlen	12.00 Fr.
Zucchetticrèmesuppe	Zucchetticrèmesuppe mit Wodka, Kräuterpesto, Minze und Pinienkernkrokant	12.00 Fr.
Kürbiscrèmesuppe	(Herbst) Kürbissuppe mit Rahm, Muskatwein, Marroni und Kürbiskernkrokant	13.00 Fr.
Spargel- Crèmesuppe	(Frühling) Weissler Spargelfond mit Rahm, Weisswein und Parmesankrokant	13.00 Fr.

Suppen / mit Fleischeinlagen

Frische, hausgemachte Suppenspezialitäten ab 10 Personen

		<u>pro Person</u>
Waadtländersuppe	Lauch- Kartoffelsuppe mit Rahm, La Côte, Saucisson und Kerbelpesto	13.00 Fr.
Tomatensuppe	Tomatensuppe mit Rahm, Gin, Mediterranen Kräutern und Speckchips	13.00 Fr.
Bündner Gerstensuppe	(Winter) Gemüsecrèmesuppe mit Rollgerste, Gemüse, Trockenfleisch und Rahm	14.00 Fr.
Steinpilzcrèmesuppe	(Herbst) Steinpilzsuppe mit Rahm, Rehsalsiz, Steinpilzpesto und Alpkrautern	14.00 Fr.
Consommé double	Rinderkraftbrühe mit Gemüse-, Brasatowürfeli, Cognac und Croûtons	14.00 Fr.

Suppen / mit Fisch und Meeresfrüchten

Frische, hausgemachte Suppenspezialitäten ab 10 Personen

		<u>pro Person</u>
Räuschlingsuppe	Crèmesuppe mit Räuschling, Gartenkräuterpesto und sautierten Zanderwürfeli	16.00 Fr.
Brodo "Siciliana"	Gemüsefond, Grillgemüse, frische Kräuter, Gambaswürfeli und Basilikumpesto	16.00 Fr.
Gambas Bisque	Bisque von Crevetten, mit Weisswein, Gemüse, Sauerrahm, Kräuter- Crostini	18.00 Fr.

Suppenspezialitäten / aus aller Welt

Frische, hausgemachte Suppenspezialitäten ab 10 Personen

		<u>pro Person</u>
Avocado Kaltschale	(Sommer) Avocado- Kaltschale mit Gurke, Limette, Joghurt und Tomatenwürfeli	13.00 Fr.
Gazpacho Andaluz	(Sommer) Kalte Spanische Nationalsuppe aus frischem Gemüse, dazu Croûtons	13.00 Fr.
Minestrone Genovese	Tomatensud, frisches Gemüse, Borlottibohnen, Pasta, Parmesan und Pesto	13.00 Fr.
Zuger Kirschsuppe	(Sommer) Kalter Kirschensud mit Joghurt, Kirsch und Amaretti- Krokant	14.00 Fr.
Tom Ka Gay Soup	Thailändische Kokosnuss- Zitronengrassuppe mit Gemüse und Pouletfleisch	16.00 Fr.
Tom Yang Koonq Soup	Thai- Kokosuppe mit red Curry (scharf), Tomaten, Basilikum und Garnelen	16.00 Fr.

Kleine Vorspeisen für den grossen Genuss



Cocktail Kreationen

[Preis nach Offerte](#)

Saison- Spezialitäten liebevoll angerichtet auf Mini Porzellan und garniert

Frühling (März bis Mai):

Weisse Spargelspitzen, Sauce Hollandaise, mit Morchelterrinen und Preiselbeerkompott
Grüne Spargelspitzen und Bärlauchcrème, mit Ofentomatenfilets und Frischkäsemousse
Schottischer Gravedlachs mit Dillsenfndip, auf Grillzucchetti- Carpaccio und Sauerrahmdip
Black Tiger Crevetten mit sweet Chilimarinade, auf Couscoussalat mit Currydressing
Gebratene Pouletbrüstli mit Aprikosen Chutney, auf Reissalat mit Mangodressing
Bündner Alp- Rohschinken, mit Melonenfilet, dazu Apfeltatar und Pfefferblütensalsa
Roastbeefinvoltni mit Kräuterfrischkäse, dazu Kartoffelsalat mit Radiesli- Senfdressing

Weitere Frühlingkreationen auf Anfrage

Sommer (Juni bis August):

[Preis nach Offerte](#)

Ofentomaten- Tartelette mit Mozzarellascheiben, Rucola mariniert mit Basilikumpesto
Auberginentatar mit Pilzen und Rauchpaprika, angerichtet auf frischem Grillgemüse
Gambassalat an Limetten- Chilibdressing, serviert mit Grillgemüse und frischen Kräutern
Kräuterlachs- Tatar mit Pernot, serviert auf Grillzucchetti- Carpaccio mit Sauerrahmdip
Siedfleischsalat von der Rindsschulter mit Senfsaat- Vinaigrette, serviert mit Radieslitatar
Vitello Tonnato vom Kalbsmedaillon aus dem Weinsud, mariniert mit Thonrahmsauce
Lammierstück rosa gebraten mit Minzcrème, auf Ratatouillesalat mit Zwiebelkompott
Rindsfliet- Carpaccio, mariniert mit Zitronenöl, Rucolapesto und gehobeltem Parmesan

Weitere Sommerkreationen auf Anfrage

Herbst (September bis November):

[Preis nach Offerte](#)

Kürbis- Tatar mit Frischkäse, auf Orangen- Carpaccio, dazu Kräuter- Minichoux
Trüffelbrie und Sprinz- Involtni, mit hausgemachtem Pistazienbrot und Früchten
Schweizer Rauchforellenfilet mit Meerrettichschaum, auf Apfelsalat mit Sauerrahm
Fjordlachsfilet geräucht mit Meerrettichschaum serviert auf grünem Linsensalat
Pefferterrinen mit Brombeer- Chutney, auf Waldorfsalat mit Nusskrokant und Ananas
Glasierte Entenbrust mit Orangensenf, auf frischem Waldpilzsalat und Kräuterpesto
Rehfilet rosa gebraten mit Preiselbeerkompott, auf Kefenstrohsalat mit Nussdressing

Weitere Herbstkreationen auf Anfrage

Advent (Dezember):

[Preis nach Offerte](#)

Advents Salat mit buntem Grillgemüse und Waldpilzen, serviert an Trüffel- Kräutervinaigrette
Steinpilz- Tatar mit Alpkräutern und Gin, serviert auf Chabissalat mit Mandarinendressing
Crevetten- Cocktail von Golden- Shrimps an Cognac- Cocktailsauce, auf rotem Linsensalat
Thunfisch- Tataki mit Asiakräutern, serviert auf Glasnudel- Papayasalat mit Sesamdressing
Rindstatar mit Brandy, rassig gewürzt, auf blauem Kartoffelcarpaccio mit Trüffelpesto
Gänseleber- Terrine mit Orangengelee, serviert auf grilliertem Apfeling mit Pistazienkrokant

Weitere Adventskreationen auf Anfrage

Kalte Vorspeisen vom Teller bis zum Cocktailbuffet



Vorspeisenteller (ab 15 Personen)

Ihr persönlicher Vorspeisenteller, ganz nach Ihrem Gusto

Wählen Sie 4 verschiedene Cocktailkreationen nach 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)

Ihr persönliches Vorspeisenbuffet, ganz nach Ihrem Gusto

Wählen Sie 6 verschiedene Cocktailkreationen, ganz nach Ihrem Gusto auf Wunsch ergänzen Sie Ihr Vorspeisenbuffet mit kleinen Salatkreationen oder Suppenspezialitäten

Die ausgesuchten Vorspeisen werden auf Miniporzellan angerichtet und liebevoll garniert auf Platten präsentiert und als Buffet aufgebaut. Wir berechnen pro Person 4 - 5 Vorspeisen dazu servieren wir verschiedene Baguettes aus dem Steinofen, mit hausgemachtem Kräuterfrischkäse Die Unterteller belegt mit Serviette und das Besteck ist im Preis inbegriffen und werden mitgeliefert

Preis pro Person nach Offerte

Cocktailbuffet (ab 30 Personen)

Ihr persönliches Cocktailbuffet, ganz nach Ihrem Gusto

Wählen Sie 8 verschiedene Cocktailkreationen, ganz nach Ihrem Gusto auf Wunsch ergänzen Sie Ihr Vorspeisenbuffet mit kleinen Salatkreationen oder Suppenspezialitäten

Die ausgesuchten Vorspeisen werden auf Miniporzellan angerichtet und liebevoll garniert auf Platten präsentiert und als Buffet aufgebaut. Wir berechnen pro Person 4 - 5 Vorspeisen dazu servieren wir verschiedene Baguettes aus dem Steinofen, mit hausgemachtem Kräuterfrischkäse Die Unterteller belegt mit Serviette und das Besteck ist im Preis inbegriffen und werden mitgeliefert

Preis pro Person nach Offerte

Hauptgänge mit Rindfleisch

ab 10 Personen



Gehacktes Rindfleisch "Grossmutter- Art"

Schweizer Rindfleisch von der Schulter

pro Person

26.00 Fr.

Rindshackfleisch grob, geschmort in hausgemachtem Bratenjus mit Clevner
verfeinert mit Zwiebeln, frischen Tomaten, frischem Gemüse und Gartenkräutern
serviert mit Käse- Hörnli und brauner Butter, dazu frische Apfelstückli mit Zimt

Rindsgulasch "Ungarische- Art"

Schweizer Rindfleisch von der Schulter

pro Person

29.00 Fr.

Rindsgulasch, geschmort in frischem, würzigem Rotweinjus mit Paprika
verfeinert mit Zwiebeln, Peperoni, Tomaten und einem Schuss Sauerrahm
serviert mit frischem Saisongemüse und Stärkebeilage nach Wahl

Siedfleisch "Wiener- Art"

Schweizer Rindfleisch von der Schulter

pro Person

33.00 Fr.

Dicke Rinderschulter, pochiert in Fleischbrühe mit Gemüse, Kräutern und Gewürzen
das Siedfleisch wird angerichtet in der Fleischsuppe und garniert mit Wurzelgemüse
serviert mit Schnittlauchkartoffeln, grobem Kräutersenf und Apfel- Meerrettichschaum

Brasato "Ticinese"

Schweizer Rindfleisch von der Schulter

pro Person

36.00 Fr.

Braten von der dicken Rindsbraten im Merlot geschmort mit frischem Rindsfond und Kräutern
verfeinert mit Peperoni, Tomaten, Zucchetti, Sellerie, Cipolotti, Knoblauch und frischen Pilzen
serviert mit frischem Saisongemüse und Stärkebeilage nach Wahl

Rindsfilet Gulasch "Stroganoff"

Black Angus Beef Irland geschnitten vom Filetspitz

pro Person

auf Anfrage

Rindsfilet in Würfel geschnitten und angebraten mit frischen Gartenkräutern und Knoblauch
hausgemachter Kalbsfond mit Rosenpaprika, jungen Zwiebeln, Peperoni, Salzgurken und Sauerrahm
serviert mit frischem Saisongemüse und Stärkebeilage nach Wahl

Roastbeef "Englisch- Art"

Black Angus Beef Irland vom Mittelstück

pro Person

auf Anfrage

Rindsnierstück vom Mittelstück, rosa gebraten im Ofen mit frischen Kräutern
dazu frische Sauce Béarnaise mit Estragon oder Kräuterbutter "GoldLine"
serviert mit frischem Saisongemüse und Stärkebeilage nach Wahl

Rindsfilet "GoldLine"

Black Angus Beef Irland vom Mittelstück

pro Person

auf Anfrage

Rindsfilet- Mittelstück ohne Kopf und Spitze, im Ofen rosa gebraten mit Kräutern
dazu frische Sauce Béarnaise mit Estragon oder hausgemachter Trüffeljus
serviert mit frischem Saisongemüse und Stärkebeilage nach Wahl

Hauptgänge mit Kalbfleisch

ab 10 Personen



Kalbshackbraten "Schöni"

Schweizer Kalbfleisch von der Schulter

pro Person

29.00 Fr.

Hausgemachter Hackbraten mit Kalbfleisch, Brot, Ei, Rahm, Gemüse, Kräutern und Gewürzen gebacken im Ofen, dazu würzigen, frischen Kräuter- Kalbsjus mit sautierten Pilzen serviert mit frischem Saisongemüse und Stärkebeilage nach Wahl

Kalbsragout "Salzburger- Art"

Schweizer Kalbfleisch von der Schulter

pro Person

34.00 Fr.

Kalbfleisch in Würfel geschnitten und pochiert im Weissweinsud mit frischen Kräutern mit Rosenpaprika, Perlzwiebeln, Champignons, Vollrahm und frischen Gartenkräutern serviert mit frischem Saisongemüse und Stärkebeilage nach Wahl

Ossobucco "Mediterrano"

Schweizer Kalbfleisch vom Stotzen

pro Person

36.00 Fr.

Kalbschaxen vom Oberschenkel ohne Knochen, geschmort in Merlot mit frischen Kräutern verfeinert mit Kalbsjus, sautiertem Wurzelgemüse, Tomaten und mediterranen Kräutern serviert mit frischem Saisongemüse und Stärkebeilage nach Wahl

Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher- Art"

Schweizer Kalbfleisch vom Stotzen

pro Person

38.00 Fr.

Kalbsgeschnetzeltes von Hand geschnitten, angebraten mit frischen Gartenkräutern an Zürcher Rieslingsauce mit Schlagrahm und sautierten Waldpilzen serviert mit frischem Saisongemüse und Stärkebeilage nach Wahl

Kalbsmedaillon "Ascona"

Schweizer Kalbfleisch vom Stotzen

pro Person

43.00 Fr.

Falsches Kalbsfilet am Stück gegart im Ofen, mit frischen Kräutern und Olivenöl dazu Zitronenrahmsauce mit Gartenkräutern, Tomatenwürfeli und grünem Spargel serviert mit frischem Saisongemüse und Stärkebeilage nach Wahl

Kalbscarrébraten "Förster- Art"

Schweizer Kalbfleisch vom Nierstück

pro Person

auf Anfrage

Kalbsnierstück am Stück gebraten im Ofen, mit frischen Kräutern und Gewürzöl dazu frische Weissweinsauce mit vielen Morcheln, Cipolotti, Pilzpesto und Cognac serviert mit frischem Saisongemüse und Stärkebeilage nach Wahl

Kalbsfilet am Stück "Piemonteser- Art"

Schweizer Kalbfleisch vom Filet

pro Person

auf Anfrage

Kalbsfilet am Stück gebraten im Ofen, mit frischen Kräutern und Gewürzöl dazu frische Trüffel- Hollandaise und hausgemachter Kalbsfond mit mediterranen Aromen serviert mit frischem Saisongemüse und Stärkebeilage nach Wahl

Hauptgänge mit Schweinefleisch

ab 10 Personen



Heisser Ofenfleischkäse

Schweizer Kalb- und Schweinefleisch

pro Person

25.00 Fr.

Frischer Delikatess- Fleischkäse vom Dorfmetzger, im Ofen gebacken, dazu Kräutersenf serviert mit frischem Kartoffelsalat, Rübliisalat, grünem Bohnensalat, Maiskörnersalat Tomatensalat mit Zwiebelpesto und Baguettes aus dem Holzofen

Geschnetzeltes Schweinefleisch "Jäger- Art"

Schweizer Schweinefleisch von der Nuss

pro Person

26.00 Fr.

Schweinsgeschnetzeltes von Hand geschnitten, angebraten mit frischen Kräutern an Zürcher Clevnersauce mit Rahm, Cipolotti und frischen Waldpilzen serviert mit frischem Saisongemüse und Stärkebeilage nach Wahl

Bure- Hamme aus dem Kräutersud

Schweizer Schweinefleisch vom Stotzen

Menu ab 15 Personen

pro Person

28.00 Fr.

Berner Bure- Schinken ohne Knochen, gegart im Kräutersud, dazu Kräutersenf serviert mit frischem Kartoffelsalat, Rübliisalat, grünem Bohnensalat, Maiskörnersalat Tomatensalat mit Zwiebelpesto und Baguettes aus dem Holzofen

Schweinscarrébraten "Thurgauer- Art"

Schweizer Schweinefleisch vom Nierstück

pro Person

33.00 Fr.

Schweinscarrébraten am Stück glasiert im Ofen, mit Wurzelgemüse und Kräutern dazu frische Braten- Rahmsauce mit Apfelwein, Dörrapfel und Obstbranntwein serviert mit frischem Saisongemüse und Stärkebeilage nach Wahl

Schweinscarrébraten "Toskana"

Schweizer Schweinefleisch vom Nierstück

pro Person

34.00 Fr.

Schweinscarrébraten glasiert im Ofen, mit Wurzelgemüse, mediterranen Kräutern dazu kräftiger Bratenjus mit Chianti, Antipastigemüse, Steinpilzen und Knoblauch serviert mit frischem Saisongemüse und Stärkebeilage nach Wahl

Saltimbocca "Genovese"

Schweizer Schweinefleisch vom Nierstück

pro Person

35.00 Fr.

Schweineschnitzel vom Nierstück belegt mit Rohschinken und Italienischem Kräuterpesto dazu Butterschaum mit frischem Salbei, Dörrtomatenwürfeli und Cipolottiringli serviert mit frischem Saisongemüse und Stärkebeilage nach Wahl

Schweinsfilet "Limone"

Schweizer Schweinefleisch vom Filet

pro Person

39.00 Fr.

Schweinsfilet- Medaillons gebraten im Zitronenöl mit frischen Kräutern dazu Rahmsauce mit Limettensaft, Zitronenzeste, Pinot Grigio und Basilikum serviert mit frischem Saisongemüse und Stärkebeilage nach Wahl

Hauptgänge mit Geflügel

ab 10 Personen



Pouletbrust Fricassée "Gärtner- Art"

Frische Schweizer Pouletbrüstli

pro Person

28.00 Fr.

Pouletbrust in Würfel geschnitten, sautiert mit frischen Kräutern und Knoblauch an Weisswein- Rahmsauce mit frischen Gartenkräutern und Blütengewürz serviert mit frischem Saisongemüse und Stärkebeilage nach Wahl

Blanchette von Pouletschenkel

Frische Schweizer Poulet- Oberschenkel

pro Person

28.00 Fr.

Poulet- Oberschenkel (ohne Haut & Knochen), geschmort im Weisswein mit Kräutern verfeinert mit Rahm, Geflügelfond, sautierten Saisonpilzen, Cipolotti und Tomatenwürfeli serviert mit frischem Saisongemüse und Stärkebeilage nach Wahl

Pouletbruststreifen "Bombay"

Frische Schweizer Pouletbrüstli

pro Person

32.00 Fr.

Pouletbrust in Streifen geschnitten, sautiert mit Ingwer, Zitronengras, Chili und Knoblauch an rassisger Red- Kokossauce mit Gemüsesteifen, Ingwer, Zitronengras und Asia- Gewürzen serviert mit sautierten Wokgemüsen mit Shiitakepilzen und gebratenem Reis mit Ei

Pouletbruststreifen "Hong Kong"

Frische Schweizer Pouletbrüstli

pro Person

32.00 Fr.

Pouletbrust in Streifen geschnitten, sautiert mit Ingwer, Zitronengras und Chili an Kokosnuss- Sauce mit Madras Curry, dazu ein exotisches Früchteragout (separat) serviert mit sautierten Wokgemüsen mit Shiitakepilzen und Basmatireis mit Sesam

Pouletbrüstli "Waldmeister- Art"

Frische Schweizer Pouletbrüstli

pro Person

34.00 Fr.

Pouletbrust mit Haut am Stück gebraten, mariniert mit frischem Wildkräuterpesto an Rauschling- Rahmsauce mit Waldpilzen, Peperoniwürfeli, Cipolotti und Pilzpesto serviert mit frischem Saisongemüse und Stärkebeilage nach Wahl

Französische Maispoulardenbrust

Frische Französische Maispouletbrüstli

pro Person

36.00 Fr.

Poulardenbrust mit Flügelknochen, gebraten im Olivenöl mit Kräutern der Provence an Champagner- Rahmsauce mit sautierten Morcheln und Trüffelpesto und Cognac serviert mit frischem Saisongemüse und Stärkebeilage nach Wahl

Hauptgänge mit Lammfleisch

ab 10 Personen



Lamm Stroganoff "Ayers Rock"

Frisches Lammfleisch Neuseeland / Irland

Lammfilet in Würfel geschnitten, gebraten mit frischem Kräuter- Knoblauchpesto an Shiraz- Gewürzfond mit Gemüse, Shiitakepilzen, Cashewnüssen und Sauerrahm serviert mit frischem Saisongemüse und Stärkebeilage nach Wahl

pro Person

39.00 Fr.

Lammracks "Provençale"

Frisches Lammfleisch Neuseeland / Irland

Lammracks am Stück (4 Rippen), rosa gebraten im Ofen, mit Pommerysenf und Kräuterpesto dazu Burgunder- Sauce mit frischen Kräutern aus der Provence und glasierter Knoblauch serviert mit frischem Saisongemüse und Stärkebeilage nach Wahl

pro Person

43.00 Fr.

Hauptgänge mit Fisch & Meeresfrüchten

ab 10 Personen



Eglifilet "Primavera"

Frische Eglifilets, Wildfang je nach Angebot

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

pro Person

auf Anfrage

Zanderfilet "Mainau"

Frische Zanderfilets, Zucht je nach Angebot

Frische Zanderfilet gerollt mit frischen Gartenkräutern und pochiert im Weisswein- Gemüsesud verfeinert mit Champagner, Schlagrahm und einem buntem, würzigem Gemüse- Pesto serviert mit frischem Saisongemüse und Stärkebeilage nach Wahl

pro Person

auf Anfrage

Riesencrevetten "Venezia"

Black Tiger (Golden Shrimps BIO) aus Vietnam

Black Tiger Crevetten ohne Schale, gebraten in Olivenöl mit Kräutern aus der Toskana serviert mit frischem Saisongemüse und Stärkebeilage nach Wahl

pro Person

39.00 Fr.

Hauptgänge Vegetarisch

ab 5 Personen



Makkaroni- Gratin "Magadino"

Zubereitet mit marktfrischen Produkten

pro Person

27.00 Fr.

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

pro Person

28.00 Fr.

Gefüllte Spinatcannelloni mit Tomaten, Zucchetti, Carotten, 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

pro Person

33.00 Fr.

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

pro Person

34.00 Fr.

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

pro Person

36.00 Fr.

Grillzucchetti 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

pro Person

37.00 Fr.

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"

[nach Offerte](#)

Gerne informieren wir Sie über das aktuelle Angebot

Hausgemachte Eierspätzli
Tessiner Rahmpolenta
Tagliatelle mit Olivenöl
Langkornreis mit Butter
Rundkornreis mit Gemüse

Hausgemachte Ofenrösti
Rosmarin- Kartoffeln aus dem Ofen
Salzkartoffeln aus dem Kräuterdampf
Frischer Kartoffelstock mit Butter
Hausgemachter Kartoffelgratin

Stärkebeilagen "Saison"

[nach Offerte](#)

Gerne informieren wir Sie über das aktuelle Angebot

Hausgemachte Spätzli mit Saisonpesto
Spezial Polenta je nach Saison
Tagliatelle mit Saisonpesto

Gnocchi alla romana
Risotto Spezialitäten je nach Saison
Reispfanne je nach Saison
Reispfanne

Gemüse- Beilagen

Die vorgeschlagenen Gemüsebeilagen werden je nach Saison ausgewählt



Gemüseauswahl "Standard"

[nach Offerte](#)

Gerne informieren wir Sie über das aktuelle Angebot

Glasiertes Rüebli Gemüse mit Butter
Bohnen Gemüse mit Knoblauchpesto
Zucchettigemüse mit Tomatenpesto
Blumenkohl à la crème

Kohlrabi à la crème
Blattspinat mit Cipolltibutter
Ofentomaten gefüllt mit Spinat
Sautierte Mini Kefen mit Cipolltibutter

Gemüseauswahl "Saison"

[nach Offerte](#)

Gerne informieren wir Sie über das aktuelle Angebot

Frischer Spargel grün oder weiss
Italienische Camponata mit Tomatenragout

Asiatisches Wokgemüse nach Angebot
Französisches Ratatouille "Provençale"

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"

ab 12 Stück pro Sorte

Frisch zubereitet und angerichtet in kleinen Portionen für den Mehrfachgenuss

Gebrannte Crème	Nach Grossmutter's Rezept, garniert mit Rahm und Salz- Mandelkrokant
Panna Cotta	Vanille- Flan mit Fruchtmark und garniert mit frischen Saisonfrüchten
Zartbittere Versuchung	Dunkles Schokoladenmousse mit Doppelrahm und Garnitur
Zitronen- Kuss	Joghurtschaum mit frischer Zitrone, Fruchtmark und frischer Saisonfrucht
Latte Macchiato	Kaffeemousse mit frischem Espresso, mit Rahmschaum Schokoladenraspel
Swissness	Weisse Tobleronemousse, Kompott von Dörraprikosen und Garnitur
Tiramisu	Mascarponecrème, Löffelbiskuits, Espresso, Kaffeelikör und Schokohaube
Bananensplitt	Vanilleschaum, Bananenmark, Schokosauce, Mandelkrokant und Garnitur
Schwarzwald Becher	Schokomousse, Kirschschaum, Kirschenragout, Biskuits und Garnitur
Fruchtsalat	Ausgesuchte, frisch Saisonfrüchte, mariniert mit Fruchtmark und Bananenlikör

Frühlingsgefühle

ab 12 Stück pro Sorte

Dessertkreationen speziell für die erwachenden Frühlingstage

Frühlingserwachen	Limettenschaum, Zitronencakes, Rhabarberragout, Erdbeeren und Garnitur
Herzsache	Mangomousse, Zitronencakes, Maracujamark, Mango und Garnitur
Pêche Melba	Vanillemousse, Pfirsichkompott, Himbeermark, Likör und Garnitur
Beerenbecher	Vanilleschaum, frische marinierte Beeren nach Saison und Garnitur
Beerensalat	Vanillesauce, Beerenmark, frische Saisonbeeren, Limoncello und Garnitur

Sommerträume

ab 12 Stück pro Sorte

Dessertkreationen speziell für die heisse Sommerzeit

Karibien Cocktail	Kokosmousse "Stracciatella", Schokoladensauce, Ananasmark und Garnitur
Pina Colada	Exoticmousse mit Ananas, Limetten, Kokosmark, Rum und Garnitur
Südseereise	Mascarponecrème, Mango, Cake, Grenadinjus, Likör und Schokohaube
Waldbeercoupe	Waldbeermousse mit Beerenmark, frische Beeren und Garnitur
Fruchtsalat Exotic	Frische exotische Früchte, mariniert mit Exoticmark und Passionsfruchtlikör

Herbstgenüsse

ab 12 Stück pro Sorte

Dessertkreationen speziell für die bunten Herbsttage

Tiramisu "Fellenberg"	Zimtcrème, Zwetschgenkompott, Vieille Prune, Nusscakes und Schokohaube
Vermicellesbecher	Vermicelles mit Zuger Kirsch, Vanilleschaum, Schlagrahm und Meringue
Wienerwalzer	Haselnussmousse, Bratäpfel mit Rum- Rosinen, Vanillesauce und Garnitur
Mango Becher	Mangomousse mit Passionsfruchtmark, Mangoragout und Garnitur
Quitten Becher	Williamsschaum mit Quittenmark, Birnenragout, Schokosauce und Garnitur

Winterzauber

ab 12 Stück pro Sorte

Dessertkreationen speziell für die kalte Winterzeit

Glühweinbecher	Lebkuchenschaum mit Glühweingelee, Blaubeeren und Garnitur
Christkind Tiramisu	Mascarponeschaum, Mandarinenmark, Christstollen, Likör und Schokohaube
Vitaminbombe	Orangen-Joghurtschaum mit Clementinenragout, Brandy und Garnitur
Sacher Chübeli	Schokoladenmousse mit Himbeerragout, Schokocake, Rahm und Garnitur
Weihnachts Becher	Truffesmousse, Brombeermark, Kakaokrokant, Doppelrahm und Garnitur

Dessertbuffets

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



Dessertteller "Baroness" (ab 10 Personen)

Ihr persönlicher Dessertteller, ganz nach Ihrem Gusto

Wählen Sie 3 verschiedene Dessertkreation nach Wunsch

Die ausgewählten Köstlichkeiten werden im Minigeschirr angerichtet auf einem Teller zusammengestellt und mit feinem Dessertkonfekt serviert

pro Person 21.00 Fr.

Dessertbuffet "Countess" (ab 20 Personen)

Ihr persönliches Dessertbuffet, ganz nach Ihrem Gusto

Wählen Sie 4 verschiedene Dessertkreation nach Wunsch

Die ausgewählten Köstlichkeiten werden im Minigeschirr angerichtet auf Platten zusammengestellt und als Buffet präsentiert dazu servieren wir Ihnen gemischtes Dessertkonfekt

pro Person 23.00 Fr.

Dessertbuffet "Princess" (ab 30 Personen)

Ihr persönliches Dessertbuffet, ganz nach Ihrem Gusto

Wählen Sie 5 verschiedene Dessertkreation nach Wunsch

Die ausgewählten Köstlichkeiten werden im Minigeschirr angerichtet auf Platten zusammengestellt und als Buffet präsentiert dazu servieren wir Ihnen gemischtes Gebäck und gefüllte Macarons

pro Person 27.00 Fr.

Dessertbuffet "Queen" (ab 40 Personen)

Ihr persönliches Dessertbuffet, ganz nach Ihrem Gusto

Wählen Sie 6 verschiedene Dessertkreation nach Wunsch

Die ausgewählten Köstlichkeiten werden im Minigeschirr angerichtet auf Platten zusammengestellt und als Buffet präsentiert dazu servieren wir Ihnen Kaffeegebäck, gefüllte Macarons und Pariserkonfekt zusätzlich ein Brett mit feinen Käsespezialitäten, Fruchtbrot, Nüssen und Dörrobst

Preis auf Anfrage

Süsse Buffet- Begleiter

Kleine Köstlichkeiten zum Kaffee



Süsse Begleiter

Zum Apéro - Dessertbuffet - Kaffeebeilage

pro Platte

Schoko- Stick's	hausgemachte Mini Brownies garniert mit frischen Früchten	25 Stk /	58.00 Fr.
Kaffeegebäck	ausgesuchtes Mini Kaffeegebäck als süsser Begleiter	40 Stk /	58.00 Fr.
Dessertkonfekt	ausgesuchtes Mini Dessertkonfekt als süsser Begleiter	40 Stk /	65.00 Fr.
Mini Macarons	Mini Schaummacarons gefüllt mit verschiedene Aromen	36 Stk /	74.00 Fr.
Pariser Konfekt	Pistache-, Zitrone-, Himbeer- und Gianduja- Mini Cakes	24 Stk /	76.00 Fr.

Fruchtige Buffet- Begleiter

Marktfrische Saisonfrüchte in mundgerechten Portionen



FrISChe Saisonfrüchte geschnitten (ab 10 Personen)

pro Person

Der pure Fruchtgenuss für Ihr Apéro- Dessert- oder Frühstücksbuffet

(ca. 6 Sorten) 9.50 Fr.

Ananasfilet	Clementinen	Erdbeeren	Kiwi grün
Mangoschnitz	Melonenfilets	Wassermelone	Mini Bananen
Nektarinenfilet	Orangenfilets	Trauben kernlos	Saisonbeeren
Weitere Früchte auf Anfrage			

Würzige Buffet- Begleiter

Für Käseliebhaber zum genussvollen Abschluss



Käseplatte (ab 10 Personen)

pro Person

Ausgesuchte Käsespezialitäten für Apéro, Dessert, Frühstück und zwischendurch

(ca. 10 Sorten) 12.50 Fr.

geschnitten in mundgerechte Portionen und präsentiert auf einem Brett garniert mit frischen Früchten, Nüssen, Früchtebrot und kleinen Spezialitäten

Kalte Teller und Platten

Der Genuss liegt in der Liebe zur Präsentation, denn das Auge isst mit



Charcuterieplatte (ab 10 Personen)

Feine Köstlichkeiten (CHE) liebevoll angerichtet und dekoriert

Vorderschinken / gemischter Aufschnitt / Fleischkäse / Trutenbrust
Hausgemachter Kalbshackbraten / Rohschinken / Salami / Speck und Käse

garniert mit eingelegtem Essiggemüse, Tomaten und Eifilet
serviert mit gemischten Partybrötli und Butterschaum

pro Person

Teller: 25.00 Fr.

Platte: 23.00 Fr.

Z'Vierplatte (ab 10 Personen)

Feine Wurst- und Bratenspezialitäten (CHE) dazu Käse, liebevoll angerichtet und dekoriert

Kräuterschinken / gemischter Aufschnitt / Trutenbraten / Schweinsbraten
Roastbeef / Rohschinken / Salsicca / Salsiz / Hauspastete / Speck und Käse

garniert mit eingelegtem Essiggemüse, Tomaten und Eifilet
serviert mit gemischten Partybrötli und Butterschaum

pro Person

Teller: 28.00 Fr.

Platte: 26.00 Fr.

Bündnerplatte (ab 10 Personen)

Feine Schweizer Spezialitäten und Käser, liebevoll angerichtet und dekoriert

Bündnerfleisch / Rohschinken / Bresaola / Mostbröckli / Coppa
Salametti / Bündner Salsiz / Paprikasalami / Terrine und Bergkäse

garniert mit Grillgemüse, Essiggemüse, Tomaten, Oliven und Eifilet
serviert mit gemischten Partybrötli, Kräuterquark und Butterschaum

pro Person

Teller: 29.00 Fr.

Platte: 27.00 Fr.

Fischplatte (ab 10 Personen)

Feine Köstlichkeiten aus See und Meer, liebevoll angerichtet und dekoriert

Geräucherter Fjordlachs (NOR) / Gravedlachs (SCT) /- Orangenlachs (NOR)
Asia- Lachsrückenfilet (NOR) / Forellenfilets aus dem Buchenrauch (CHE)
Gambas mit Knoblauchpesto / Golden- Shrimps mit sweet Chiliöl (VNM)

garniert mit Grillgemüse, Mixed Pickels, Tomaten, Oliven, Zitronenfilets
serviert mit gemischten Partybrötli, Dipsaucen und Butterschaum

pro Person

Teller: 36.00 Fr.

Platte: 34.00 Fr.

Frühlings Menü

serviert März bis Mai / ab 15 Personen



Frühlingserwachen

Vorspeiseteller

Grüne Spargelspitzen mit Bärlauchfrischkäse, dazu Ofentomatenfilets und Basilikum-Mozzarella
Gebratenes Pouletbrüstli (CHE) mit Aprikosen Chutney, auf Curry- Couscoussalat und Garnitur
Schottischer Gravedlachs mit Dillsenfauce, auf Grillzucchini- Carpaccio und Sauerrahmdip
Crèmesuppe vom Zürichsee Räuschling mit Gartenkräuterpesto und Zanderwürfeli
serviert mit Holzofen- Baguettes und Blütenfrischkäse

Hauptgang

Schweinsfilet-Medaillons im Kräuterspeckmantel (CHE) gebraten mit frischen Kräutern
serviert an Champagner- Rahmsauce mit Frühlingszwiebeln, Estragon und Blütengewürz
dazu sautiertes Frühlingsgemüse und Tagliatelle mit Safranbutter

Dessertteller

3 Dessertkreationen nach Ihrer Wahl, angerichtet in kleinen Portionen
serviert auf dem Teller, mit Dessertkonfekt

Preis auf Anfrage

Frühlingsgefühle

Vorspeiseteller

Weisse Spargelspitzen mit Sauce Hollandaise, dazu Morchelterrinen (CHE) und Preiselbeerkompott
Black Tiger Crevetten (BIO) mit sweet Chilimarinade, auf Asiatischem Papayasalat und Garnitur
Bündner Alprohschinken vom Nierstück (CHE) mit Melonenfilet, dazu Apfeltatar mit Pfefferblüten
Spargelcrèmesuppe von frischem Spargelfond mit Rahm, Weisswein und Parmesankrokant
serviert mit Holzofen- Baguettes und Blütenfrischkäse

Hauptgang

Kalbsmedaillon am Stück gebraten (CHE) glasiert im Ofen mit frischen Kräutern
serviert an einer Weisswein- Rahmsauce mit gedünsteten Morcheln und Kräutern
dazu sautiertes Frühlingsgemüse und hausgemachten Gnocchi alla romana

Dessertteller

3 Dessertkreationen nach Ihrer Wahl, angerichtet in kleinen Portionen
serviert auf dem Teller, mit Dessertkonfekt

Preis auf Anfrage

Sommer Menü

serviert Juni bis August / ab 15 Personen



Sommertraum

Vorspeisenteller

Vitello Tonnato vom Kalbsmedaillon (CHE) aus dem Weinsud, mariniert mit Thonrahmsauce
Ofentomaten- Tartelette mit Mozzarellascheiben, Rucola mariniert mit Basilikumpesto
Kräuterlachstatar mit Pernot (SCT) serviert auf Grillzucchini und Toskanapesto
Maiscrèmesuppe "Costa Rica" mit Kokosmilch und Grenadin- Orangenzenen
serviert mit ofenfrischem Rosmarin- Focaccia und Basilikumfrischkäse

Hauptgang

Black Angus Roastbeef (IRL) rosa gebraten mit frischen Kräutern im Ofen
serviert mit würzigem Butterschaum mit frischen Gartenkräutern und Cognac
dazu sautiertes Sommergemüse und hausgemachter Kartoffelgratin mit Parmesan

Dessertteller

3 Dessertkreationen nach Ihrer Wahl, angerichtet in kleinen Portionen
serviert auf dem Teller, mit Dessertkonfekt

Preis auf Anfrage

Sommerzeit

Vorspeisenteller

Gambassalat (VNM) an Limetten- Chilledressing, serviert mit Grillgemüse und frischen Kräutern
Rindsfliet- Carpaccio (CHE) mariniert mit Zitronenöl, Rucolapesto und gehobeltem Parmesan
Auberginentatar mit Pilzen und Rauchpaprika, angerichtet auf Grillpeperoniragout
Gazpacho Andaluz eisgekühlt mit Grillpeperonipesto und Olivenbrotcroûtons
serviert mit ofenfrischem Ciabattabrot und Basilikumfrischkäse

Hauptgang

Roastbeef Black Angus (IRL) rosa gebraten im Ofen, mit frischen Kräutern
serviert mit frischer Sauce Béarnaise, mit Estragon und Sommertrüffelpesto
dazu sautiertes Sommergemüse und hausgemachter Kartoffelgratin mit Parmesan

Dessertteller

3 Dessertkreationen nach Ihrer Wahl, angerichtet in kleinen Portionen
serviert auf dem Teller, mit Dessertkonfekt

Preis auf Anfrage

Herbst Menü

serviert September bis November / ab 15 Personen



Herbstgeflüster

Vorspeisenteller

Rehfilet-Carpaccio (AUT) mit Haselnusspesto, serviert mit Pfefferkäse, Zwiebelkompott und Garnitur
Sbrinzinvoltini mit Alpkräutermousse, serviert mit Pistazienbrot, Quittengelee und Garnitur
Gravedlachs (SCT) mit Orangensenf, serviert mit marinierten Grillzucchetti und Garnitur
Kürbiscrèmesuppe mit glasierten Marroni, Kürbiskernenkrokant und Kürbiskernöl
serviert mit Holzofen- Baguettes und Schnittlauchfrischkäse

Hauptgang

Rindsschmorbraten vom Black Angus Rindshuftfilet (IRL) geschmort in Pinot Noir mit Kräutern
serviert an Rotweinjus mit Trüffelpesto, frischen Steinpilzen und glasierten Portweinzwiebeln
dazu sautiertes Herbstgemüse und Rahmpolenta mit Zwiebelschweize und Bergkäse

Dessertteller

3 Dessertkreationen nach Ihrer Wahl, angerichtet in kleinen Portionen
serviert auf dem Teller, mit Dessertkonfekt

Preis auf Anfrage

Herbstzauber

Vorspeisenteller

Entenbrust (FRA) pochiert mit Cassisgelee, serviert auf Randencarpaccio mit Granatapfelöl und Garnitur
Kürbistatar mit Orangensenf, serviert mit Bündner Alprohschinken, Melonenperlen und Garnitur
Rauchforellenfilet (CHE) mit Meerrettichschaum, serviert auf Kartoffelcarpaccio mit Apfeldressing
Waldpilz-Crèmesuppe mit Bündner Salsizwürfeli und Rahmhaube mit Steinpilzpesto
serviert mit Holzofen- Baguettes und Schnittlauchfrischkäse

Hauptgang

Hirschfilet "Stroganoff" (AUT) gebraten in Wacholderöl dazu Honigäpfel mit Preiselbeerkompott
serviert mit hausgemachtem Wildjus mit Maienfelder, Cassismark, Gin und Sauerrahm
dazu sautiertes Herbstgemüse und frische Pizokel mit Zwiebelschweize und Alpkäse

Dessertteller

3 Dessertkreationen nach Ihrer Wahl, angerichtet in kleinen Portionen
serviert auf dem Teller, mit Dessertkonfekt

Preis auf Anfrage

Advents Menü

serviert Dezember / ab 15 Personen



Chlausmenü

Vorspeisenteller

Glasierte Entenbrust (FRA) mit Orangensenf, auf frischem Waldpilzsalat und Kräuterpesto und Garnitur
Gambas (VNM) mit Zitronen- Kräutercremolata, serviert mit Lachsroulade und Dillsenfmasse
Rindstatar (CHE) mit Cognac, serviert auf Kartoffelcarpaccio mit Trüffel und Kräuterroulade
Steinpilz- Rahmsuppe mit sautierten Kräuterseitlingen und Kräuterrahmhaube
serviert mit Holzofen- Baguettes und Alpkräuterfrischkäse

Hauptgang

Kalbshaxen (CHE) ohne Knochen, geschmort in hausgemachtem Kalbsfond mit frischem Thymian
serviert an kräftigem Barolojus, mit gedünsteten Waldpilzen und Waldkräuterpesto
dazu sautiertes Wintergemüse und überbackene Ofenkartoffeln mit Sprinz

Dessertteller

3 Dessertkreationen nach Ihrer Wahl, angerichtet in kleinen Portionen
serviert auf dem Teller, mit Dessertkonfekt

Preis auf Anfrage

Weihnachtsmenü

Vorspeisenteller

Gänselebermousse (FRA) mit Orangengelee, serviert auf grilliertem Apfeling mit Calvados und Garnitur
Black Angus Involtni (IRL) rosa gebraten, serviert auf marinierten Thaispargeln mit Zitronengraspesto
Thunfisch Tataki (FAO71) mit Asiakräutern, serviert auf Kefenstrohsalat mit Sesam und Garnitur
Tom Yang Koong Soup, Kokossuppe mit red Curry (scharf), Tomaten und Thaibasilikum
serviert mit Holzofen- Baguettes und Blütenfrischkäse

Hauptgang

Black Angus Rindsfilet vom Mittelstück (IRL) rosa gebraten im Ofen mit frischen Kräutern
serviert mit hausgemachtem Merlotjus mit Herbsttrüffel und Steinpilzenpesto
dazu sautiertes Wintergemüse und hausgemachter Kartoffelgratin

Dessertteller

3 Dessertkreationen nach Ihrer Wahl, angerichtet in kleinen Portionen
serviert auf dem Teller, mit Dessertkonfekt

Preis auf Anfrage