

Menüvorschläge für Ihre Feiern

«Die einfache Küche ist die schwierigste, wir pflegen sie täglich»



Mindestbestellung pro Gericht 15 Personen

Preise in Schweizer Franken inkl. 7,7 % MwSt.

Preise gültig ab 9. Juli 2020

Menü- Ideen zum selbst zusammenstellen

Vorspeisen

- Gemischter Salat an französischem Dressing 13.00
- Grüner Salat an italienischem Dressing 10.00
- Saisonales Salatbouquet mit lauwarmen Pilzen 16.00
- Variation vom Swiss Alpine Lachs (mi cuit, Tatar, Graved) 22.00
- Carpaccio vom Bündner Rindsfilet 19.00

Suppen

- Bouillon mit Flädli 10.00
- Kartoffelschaumsuppe mit Lauch 10.00
- Rüblischaumsuppe 10.00

- Consommé double mit Rind- und Gemüseeinlage 15.00

Warme Vorspeisen

- Ravioli mit Brasatofüllung an Butter und Kräuter 14.00

Hauptgänge

Vegetarisch

- Tessiner Risotto aus dem Maggia Delta mit Kräutern, getrockneten Tomaten und gebratenen Pilzen 29.00

- Weisses Bohnenpüree an Safransauce und sautiertem Pilz- Gemüse 29.00
- Zitronen- Hummus mit Mandelmilchsauce und gebratenem saisonalem Gemüse 29.00

Zusätzliche vegetarische Gerichte empfehlen wir Ihnen gerne aus unserem saisonalen Angebot

Fisch

Fischgericht für Anlässe auf Anfrage

Mindestbestellung pro Gericht 15 Personen

Preise in Schweizer Franken inkl. 7,7 % MwSt.

Preise gültig ab 9. Juli 2020

Menü- Ideen zum selbst zusammenstellen

Fleisch

Züri- Oberländer Rindsfilet am Stück gebraten, mit Blauburgunder- Balsamico- Jus, Bernykartoffeln und Gemüsebouquet 55.00

Regionaler Kalbsrücken am Stück im Ofen gebraten, Morchelrahmsauce, frische Nüdeli und Gemüse garnitur 54.00

Züri- Oberländer Rinds- Entrecôte am Stück rosa gebraten, an Merlotreduktion und Sauce Bernaise Kartoffelgratin und Gemüsebouquet 49.00

In Blauburgunder geschmorte Rindsschulter mit Kartoffelstock und Gemüse 39.00

Ragout vom regionalen Rind nach Burgunder Art mit Tessiner Polenta und Wurzelgemüse 34.00

«Rathaus» Kalbs- und Rindshackbraten an Senfrahmsauce, Kartoffelstock mit Seeli und glasiertem Gemüse 34.00

Sanft gegarte Kalbsschulter an Rosmarin-Jus mit Risotto und Saisongemüse 39.00

Aargauer Pouletgeschnetzelttes „Zürcher Art“ mit Butternüdeli und Gemüse 29.00

Heisser Beinschinken an Rotweinjus mit Bratkartoffeln 26.00

Frischer, heisser Fleischkäse auf Kartoffel- Specksalat 24.00

Dessert

Karamelköppli mit Rahm 10.00

Frischer Fruchtsalat mit Glacé 12.00

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanilleglace 14.00

Saisonale Dessert Degustation 16.00

Saisonale Desserts offerieren wir Ihnen gerne auf Anfrage

Mindestbestellung pro Gericht 15 Personen

Preise in Schweizer Franken inkl. 7,7 % MwSt.

Preise gültig ab 9.Juli 2020

Menüvorschläge

Für Klassentreffen und Seniorenausflüge

Grüner Salat an italienischem Dressing 10.00

Aargauer Pouletgeschnetztes „Zürcher Art“ mit Butternüdeli und Gemüse 29.00
oder

Glasierte Kalbsschulter an Rosmarin-Jus
mit Ofenkartoffeln und Marktgemüse 39.00

Karamelköpfler mit Rahm 10.00

Für Familienfeiern und Jahresessen

Saisonales Salatbouquet mit lauwarmen Pilzen 16.00

In Blauburgunder geschmorte Rindsschulter
mit Stampfkartoffeln und Wurzelgemüse 39.00
oder

Kalbsrücken am Stück im Ofen gebraten, Morchelrahmsauce,
frische Nüdeli und Gemüse garnitur 54.00

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanilleglacé 14.00

Für Jubiläum oder Hochzeit

Variation vom Swiss Alpine Lachs (mi cuit, Tatar, Graved) 22.00

Consommé double mit Rind- und Gemüse einlage 15.00

Savogniner Rindsfilet am Stück gebraten, mit Blauburgunder- Balsamico- Jus,
Berynkartoffeln und Gemüse 55.00

oder

Entrecôte am Stück rosa gebraten, an Merlotreduktion und Sauce Bernaise
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet 49.00

Saisonale Dessert Degustation 16.00

Liebe Gäste

*Selbstverständlich entwickeln wir für Sie am liebsten
ein massgeschneidertes Angebot, ganz nach Ihrem Budget, nach Ihren Vorlieben und
saisonal abgestimmt.*

Mindestbestellung pro Gericht 15 Personen

Preise in Schweizer Franken inkl. 7,7 % MwSt.

Preise gültig ab 9. Juli 2020

Büffet- Ideen

Burger- Büffet pro Person 34.00

Beef- Cheese und Vegi- Burger, Speck, Zwiebeln, Tomaten, verschiedenen Saucen, Essiggurken, Spiegeleier

Buntes Salatbuffet 16.00

Pasta Büffet

à discretion pro Person 30.00

Pasta
(Spaghetti, Penne, Fusilli)
und vier verschiedene Saucen und Sugos
(Pesto, Bolognese, Napoli, Schinken- Champignosrahmsauce)
Oder ganz nach Ihren Vorlieben

Blattsalate mit zweierlei Dressings 9.00 pro Person

Swiss Military «Spatz»

à discretion pro Person 18.00

Bestes régionales Rindfleisch mit Wurzelgemüse in Rindsbouillon
zum selbst schöpfen

Blattsalate mit zweierlei Dressings 9.00 pro Person

Gulaschsuppe

à discretion pro Person 18.00

Bestes régionales Rindfleisch in Ungarischer Gulaschsuppe
mit Kartoffelwürfel zum selbst schöpfen

Blattsalate mit zweierlei Dressings 9.00 pro Person

Mindestbestellung pro Gericht 15 Personen

Preise in Schweizer Franken inkl. 7,7 % MwSt.

Preise gültig ab 9.Juli 2020