



Datum

Name Gast / Firma

Email / TelNr.

Stellen Sie die Menu-Auswahl zusammen...

*** = saisonal**

Vorspeisen (bitte 2-3 ankreuzen)

1. SPEZIALSALATE „KALT“ CHF 16.00

- | | | | | | | |
|-----------------------|-----|---------------------|--------------------------|-----|------------------------|--------------------------|
| grüner Salat mit: | 1.1 | Rauchlachsstreifen | <input type="checkbox"/> | 1.2 | geräucherte Entenbrust | <input type="checkbox"/> |
| (Lollo, Frisée, etc.) | 1.3 | Rohschinkenstreifen | <input type="checkbox"/> | 1.4 | Spargeln * | <input type="checkbox"/> |
| | 1.5 | | <input type="checkbox"/> | | | |

2. SPEZIALSALATE „KALT/WARM“ CHF 15.00

- | | | | | | | |
|-----------------------|-----|---|--------------------------|-----|---------------|--------------------------|
| grüner Salat mit: | 2.1 | sautierten Champignons | <input type="checkbox"/> | 2.2 | Speckstreifen | <input type="checkbox"/> |
| (Lollo, Frisée, etc.) | 2.3 | Vegetariana (sautierten Würfel von Zucchini, Peperoni, Auberginen, Olivenöl, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch) | <input type="checkbox"/> | | | |

3. INSALATE CAPRESE CHF 14.50

4. NÜSSLISALAT * CHF 14.50

- | | | | | | | |
|------|-----|------------------------|--------------------------|-----|-------------------------|--------------------------|
| Mit: | 4.1 | Gehacktem Ei | <input type="checkbox"/> | 4.2 | Speckstreifen | <input type="checkbox"/> |
| | 4.3 | Rauchlachsstreifen | <input type="checkbox"/> | 4.4 | Rohschinkenstreifen | <input type="checkbox"/> |
| | 4.5 | Sautierten Champignons | <input type="checkbox"/> | 4.6 | Geräucherter Entenbrust | <input type="checkbox"/> |
| | 4.7 | | <input type="checkbox"/> | | | |

5. KALTE SUPPEN CHF 12.00

- | | | | | | |
|-----|--|--------------------------|-----|---------------------------------|--------------------------|
| 5.1 | Grünerbsenkaltschale mit Minze | <input type="checkbox"/> | 5.2 | Melonenkaltschale mit Portwein* | <input type="checkbox"/> |
| 5.3 | Gazpacho* | <input type="checkbox"/> | 5.4 | Gurkenkaltschale mit Dill | <input type="checkbox"/> |
| 5.5 | Geeiste Ratatouillesuppe mt Croutons | <input type="checkbox"/> | | | |
| 5.6 | Geeiste Karottensuppe mit Mangowürfeli | <input type="checkbox"/> | | | |
| 5.7 | Kalte Curryschaumsuppe mit Kokosmilch | <input type="checkbox"/> | | | |

6. HEISSE SUPPEN CHF 12.00

- | | | | | | | |
|-----|--|--------------------------|--------------------|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 5.1 | Spargelcrèmesuppe mit Spargel-Einlage* | <input type="checkbox"/> | 5.2 | Karottencrèmesuppe mit Ingwer | <input type="checkbox"/> | |
| 5.3 | Tomatencrèmesuppe mit Büffelmozzarella | <input type="checkbox"/> | 5.4 | Steinpilzcrèmesuppe* | <input type="checkbox"/> | |
| 5.5 | Kokosrahmsüppchen mit frischem Zitronengras und Safran | <input type="checkbox"/> | | | | |
| 5.6 | Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen* | <input type="checkbox"/> | | | | |
| 5.7 | Selleriecrèmesuppe mit Safran | <input type="checkbox"/> | | | | |
| 5.8 | Thay - Curry Suppe nature | <input type="checkbox"/> | mit Zanderstreifen | <input type="checkbox"/> | mit Pouletbruststreifen | <input type="checkbox"/> |

ALLE SUPPEN AUCH ALS ZWISCHENGANG IN DER ESPRESSOTASSE FÜR CHF 5.50 PRO PERSON

7. KALTE VORSPEISEN (KEINE AUSWAHL MÖGLICH) CHF 17.00

- 7.1 Rindscarpaccio mit Parmesanflocken, Ruccola und Olivenöl
- 7.2 Kurz gerösteter Thunfischfiletspiess mit Sesam auf Thai – Gurkensalat
- 7.3 Pollo Tonnato (Pouletfleisch an Thon-Rahmsauce mit Zwiebeln,
Kapern und grilliertem Olivenöl-Baguette)
- 7.4 Salatbouquet mit Ziegenkäse Panna Cotta und Waldhonig
- 7.5 Rindstartar mit Cognac verfeinert, mittelscharf gewürzt
- 7.6 Tartar vom Rauchlachs mit Kräutern und Nouilly Prat verfeinert

8. WARME VORSPEISEN (KEINE AUSWAHL MÖGLICH) CHF 19.00

- 5.1 Weissweinrisotto mit Limone und gebratenen Jakobsmuscheln
- 5.2 Safranrisotto mit pochiertem Seezungenröllchen an Weissweinrahmsauce mit Dill
- 5.3 Tagliatelle an Zitronenrahmsauce mit gebratenen Riesencrevetten und Kräutern
- 5.4 Hausgemachte Gnocchi an Olivenöl mit Tomatenwürfeli und Salbei

Hauptspeisen (bitte 2-3 ankreuzen)

1. GRILLIERTES KALBSSTEAK (180 gr.) CHF 47.00

- an:
- | | | | | | |
|-----|------------------|--------------------------|-----|---------------------|--------------------------|
| 1.1 | Morchelrahmsauce | <input type="checkbox"/> | 1.2 | Grüner Pfeffersauce | <input type="checkbox"/> |
| 1.3 | Kräuterbutter | <input type="checkbox"/> | 1.4 | | <input type="checkbox"/> |

2. KALBSSALTIMBOCCA CHF 43.00

3. KALBSGESCHNETZELTES „ZÜRCHER ART“ AN CHAMPIGNONRAHMSAUCE CHF 42.00

4. GRILLIERTES RINDSFILET (180 gr.) CHF 52.00

- an:
- | | | | | | |
|-----|-------------------|--------------------------|-----|---------------------|--------------------------|
| 4.1 | Morchelrahmsauce | <input type="checkbox"/> | 4.2 | Grüner Pfeffersauce | <input type="checkbox"/> |
| 4.3 | Sauce Hollandaise | <input type="checkbox"/> | 4.4 | | <input type="checkbox"/> |

5. GRILLIERTES ENTRECÔTE (180 / 240gr.) CHF 43.00 / 52.00 (nur eine Grösse pro Bankett möglich)

- an:
- | | | | | | |
|-----|------------------|--------------------------|-----|---------------------|--------------------------|
| 5.1 | Morchelrahmsauce | <input type="checkbox"/> | 5.2 | Grüner Pfeffersauce | <input type="checkbox"/> |
| 5.3 | Kräuterbutter | <input type="checkbox"/> | 5.4 | | <input type="checkbox"/> |

6. RINDFILETSTREIFEN „STROGANOFF“ CHF 39.50

7. FISCH UND KRUSTENTIERE CHF 37.00

- | | | | | | | |
|-------------------------|--------------------------|--|--------------------------|----------|--------------------------|--------------------------|
| GRILLIERTE LACHSTRANCHE | <input type="checkbox"/> | BLACK TIGER RIESENCREVETTEN | <input type="checkbox"/> | GEMISCHT | <input type="checkbox"/> | |
| GEBRATENES ZANDERFILET | <input type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | | | |
| an: | 7.1 | Zitronensauce mit Vodka | <input type="checkbox"/> | 7.2 | Safransauce | <input type="checkbox"/> |
| | 7.3 | Kräuterbutter | <input type="checkbox"/> | 7.4 | Basilikumbuttersauce | <input type="checkbox"/> |
| | 7.5 | Weissweinsauce mit Nouilly Prat verfeinert | <input type="checkbox"/> | | | |
| | 7.6 | | <input type="checkbox"/> | | | |

Zu allen Hauptspeisen servieren wir IN BUTTER GESCHWENKTES MARKTGEMÜSE und zwei Beilagen Ihrer Wahl.

Beilagen (bitte 2 ankreuzen)

bei Hauptspeise inbegriffen

- | | | | |
|--|--------------------------|-----------------------|--------------------------|
| 1. WEISSWEINRISOTTO | <input type="checkbox"/> | 2. POMMES FRITES | <input type="checkbox"/> |
| 3. TROCKENREIS | <input type="checkbox"/> | 4. TAGLIATELLE | <input type="checkbox"/> |
| 5. ROSMARINKARTOFFELN | <input type="checkbox"/> | 6. KARTOFFELKROKETTEN | <input type="checkbox"/> |
| 7. NUDELN | | | <input type="checkbox"/> |
| 8. RISOTTO VENERE (Schwarzer Risotto mit Tomatenwürfel & italienischer Petersilie) | | | <input type="checkbox"/> |
| 9. | | | <input type="checkbox"/> |

Dessert (bitte 2-3 auswählen)

CHF 15.00

1. MARINIERTER ORANGENSALAT * MIT BLUTORANGENSORBET ODER MASCARPONEHAUBE
2. MARINIERTER ERDBEERSALAT * MIT ERDBEERSORBET ODER MASCARPONEHAUBE
3. HAUSGEMACHTES TIRAMISÙ
4. FRUCHTSALAT MIT -SORBET /-EIS
5. CREMA CATALANA
6. CARAMELCHÖPFLI MIT FRÜCHTEGARNITUR
7. MOUSSE AU CHOCOLAT
8. PANNA COTTA MIT HIMBEERCOULIS
9. ANANAS- / MELONENSALAT MIT MINZE *
10. LAUWARME ZWETSCHGENHÄLFTEN MIT ZIMTEIS *
11. LAUWARMES COLORADO-BROWNIE MIT VANILLEEIS
12. HAUSGEMACHTE MASCARPONECRÈME

UNSERE EISSORTEN: ABRIKOSE, AMARETTO, ANANAS, KAFFEE, ZIMT, CASSIS, SCHOKOLADE, STRACCIATELLA, VANILLE, ZITRONE, ERDBEERE, HIMBEERE, PASSIONSFRUCHT, MANGO, MARRONI-KIRSCH *, KOKOSNUSS, BLUTORANGE *, PISTACHE, WILLIAMSBIERNE, GRÜNER APFEL, YOGHURT

DESSERT / KÄSEBUFFET (AB 10 PERSONEN)

CHF 18.00 / KOMBINIERT CHF 24.00

1. DESSERTBUFFET VOM BEISTELLTISCH MIT 4 DESSERTS NACH WAHL + 2 EISSORTEN
2. KÄSEBUFFET VOM BEISTELLTISCH MIT 3 KUHMITLICH-, 1 SCHAF- UND 1 GEISSKÄSE
VERSCHIEDENE BROTSORTEN, FRÜCHTE UND NÜSSE