

***Gerne servieren wir Ihnen
ein feines Menü für Ihren Festanlass***

ab 10 Personen

Menü 1

Junger Blattsalat mit Brotcroûtons
an französischer Salatsauce

Gefüllte Pouletbrust mit hausgemachtem Pesto
an Portweinsauce, Weissweinsrisotto und Duo-Bohngemüse

Warmer Apfelkuchen
mit Vanilleeis

CHF 43

Menü 2

Gemischter Salat mit Brotcroûtons
an Balsamico-Vinaigrette

Gebratenes Schweinsschnitzel
mit Apfel-Calvadosjus, Kartoffelgratin
und bunte Gemüsewürfel

Nougat-Parfait
mit Waldbeerenragout und Schlagrahm

CHF 45



Menü 3

Rindskraftbrühe
mit Sherry und Flädli

Gebratenes Schweinssteak
mit Waldpilzrahmsauce, Tagliatelle
und marktfrisches Gemüse

Marmoriertes Toblerone-Schokoladenmousse
mit Früchten und Schlagrahm

CHF 46

Menü 4

Knackiger Blattsalat
mit gehobeltem Parmesan
an Balsamico-Vinaigrette

„Saltimbocca“
Gebratenes Schweinsschnitzel
mit Rohschinken und Salbei an Madeirajus, Safranrisotto
und marktfrisches Gemüse

Hausgemachtes Tiramisù
garniert mit Früchten

CHF 47



Menü 5

Gemischter Salat mit Brotcroûtons
an Balsamico-Vinaigrette

Gebratenes Fleischspiesschen
mit Kräuterbutter und Barbecue Sauce,
Folienkartoffeln mit Schnittlauch-Sauerrahmsauce
dazu Grilltomate und Brokkoli

Gebrannte Crème
mit Mandeln und Schlagrahm

CHF 48

Menü 6

Tomatencrèmesuppe
mit Basilikum

Glasierter Kalbsschulterbraten
mit Kräuterrahmsauce, Kartoffelpüree
und marktfrisches Gemüse

Hausgemachtes Karamellköpfchen
mit Früchtespiess und Schlagrahm

CHF 49



Menü 7

Nüsslisalat „Mimosa“ mit Ei
an französischer Salatsauce

„Brasato“

Rindsschmorbraten an Rosmarinjus,
Tessiner Bramata Polenta
und Blattspinat

Panna Cotta mit Himbeersauce

CHF 49

Menü 8

Nüsslisalat
mit Bündnerfleischstreifen und Brotcroûtons
an Sherry-Vinaigrette

Kalbsrahmgeschnetzeltes
mit Champignons, Butterrösti
und Erbsen-Karottengemüse

Frischer Fruchtsalat
mit Vanilleeis

CHF 53



Menü 9

Gemischter Salat mit Sprossen und Kernen
an Thousand-Island Dressing

Gebratene Maispouardenbrust
an Portweinsauce
dazu junge Bratkartoffeln
und marktfrisches Gemüse

Hausgemachtes Orangen Tiramisu

CHF 53

Menü 10

Muskat-Kürbiscremesuppe
mit seinem Öl verfeinert

Gebrautes Kalbsschnitzel
mit Dörrtomaten-Kräuterjus
dazu frische Kartoffelgnocchi
und marktfrisches Gemüse

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis

CHF 59



Menü 11

Knackiger Eisbergsalat
mit Rohschinkenstreifen und Pinienkernen
an Kürbiskern-Vinaigrette

Gebratenes Kalbsschnitzel
an Zitronensauce, Tagliatelle
und Gemüse trio

Panna Cotta «LaVita»
mit Portwein-Zwetschgenkompott

CHF 59

Menü 12

Salatstrüsschen an Nuss-Vinaigrette,
Kürbismousse und Bresaolaröllchen mit Ricotta

Gebratenes Schweinsfilet
an Apfel-Calvadossauce, Kräuterpizokels
und glasierten Kenia-Bohnen und Peperonigemüse

Moelleux au Chocolate
mit Vanilleeis
und Früchtegarnitur

CHF 65



Menü 13

Knackiger Nüsslisalat mit Ei
an Körnersendressing

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“
mit Paprikarahmsauce, Peperonistreifen,
Speck und Pilzen
dazu frische Butterspätzli
und marktfrisches Gemüse

Luftiger Vanilleschaum
auf Himbeerragout und Schlagrahm,
serviert im Glas

CHF 65

Menü 14

Weissweincrèmesuppe mit Gemüsewürfel
und knusprigem Speck-Brötli

Am Stück gebratener Kalbshohrücken
mit rosa Pfeffer-Kräuterjus, Kartoffelgratin
und bunte Gemüsestäbchen

Hausgemachtes Mangoparfait
mit mariniertem Orangenragout und Schlagrahm

CHF 70



Menü 15

Royal-Kalbfleischpastete
mit Sauce Cumberland und Waldorfsalat

Niedergegartes Rindsfilet an Portweinjus
dazu frittierte Kartoffelkrapfen
mit Blattspinat und Grilltomate

Vanille-Mohnmousse
mit Heidelbeerragout und seinem Schaum

CHF 78

Menü 16

Suppen-Duo von Curry und Kokos
mit Riesenkrevetten

Kalbsfilet Wellington im Blätterteig und Pilzmantel
an Madeirajus mit Kartoffelkrapfen
und Gemüsetrio

Warmes Apfel-Birnenküchlein
mit Mandeln, Zimt, Orangenrahm und Vanilleeis

CHF 79



Menü 17

Marinierte Graved Lachsrose
an Schnittlauchcrème mit Salatstrauss

Weisses Trüffelschaumsüppchen „Piemont“

Gratiniertes Lammkarrée mit Senfkruste
an Kräuterjus, sämiges Dörrtomatenrisotto
dazu buntes Gemüse

Leichter Zitronen-Joghurtflan
mit Himbeersauce

CHF 84

Menü 18

Parmesanschaumsüppchen
mit Dörrfruchtatar und Rohschinken-Prüssien

„Trois Filets“

vom Rind mit Sauce Bearnaise
vom Schwein mit grüner Pfeffersauce
vom Kalb mit Morchelrahmsauce
dazu Kartoffelgratin und Gemüsetrio

Souffle-Glace Grand Marnier
mit Schokoladensauce
und exotischem Früchtespiesschen

CHF 91



Menü 19

Bunter Blattsalat
mit gebratenen Riesenkrevetten
an süss-saurer Vinaigrette

Hausgemachte Steinpilzcrèmesuppe
mit Brotcroûtons

Doppeltes US-Entrecôte
mit Sauce Bearnaise, knusprige Williams-Kartoffeln
dazu marktfrisches Gemüse

Warmes Schokoladenkuchlein
mit Ananassalat und Sauerrahmeis

CHF 92

Menü 20

Knackiger Nüsslisalat
mit gebratenen Waldpilzen und Kräutern
an einer Nuss-Vinaigrette

Rassige Curryschaumsuppe
mit frittierter Banane im Kokosmantel

Ricotta-Spinatravioli im Basilikum-Pesto geschwenkt
mit Tomatenconfit

Am Stück gebratener Kalbshohrücken
mit Kräuterrahmsauce, junge Bratkartoffeln
dazu marktfrisches Gemüse

Frittierte spanische Churros mit Zimt-Zucker,
Schokoladensauce und Früchtegarnitur

CHF 99



**Alternativ bieten wir auch verschiedene Fleischstücke
vom Chlaushof in Bäretswil oder vom Volketswiler Buur**

z.B. vom reinrassigem Black Angus

Filet

Entrecôte

Hohrücken

Huft

Weide Poulet

Pouletbrüstli

Pouletschenkel

Pouletbrustgeschnetzeltes

Zur Auswahl stehende Fisch-Hauptgerichte

Gebratenes Lachsfilet
auf Zitronensauce
dazu Salzkartoffel
und marktfrisches Gemüse

CHF 36

Gebratene Riesenkrevetten
an Curryschaumsauce
weisser Pilawreis
und asiatisches Gemüse

CHF 37

Gebratenes Wolfsbarschfilet
mit Oliven, Datterini-Tomaten und Kapern
mit Weissweinrisotto
und marktfrisches Gemüse

CHF 38



Zur Auswahl stehende vegetarische Gerichte

Linguine mit hausgemachtem Basilikum-Pesto
mit Datterini-Tomaten und Parmesan

CHF 24

Kartoffelgnocchi
mit mediterranem Gemüse
und Pestorahmsauce

CHF 25

Bio Spinat-Ravioli
mit Salbeibutter

CHF 27

Zur Auswahl stehende vegane Gerichte

Kernser Spaghetti Bolognaise
hergestellt aus Sonnenblumenhack

CHF 26

Tofu-Auberginencurry
mit Basmatireis

CHF 30

Zoodles Gemüsespaghetti
mit rotem Pesto, schwarzen Oliven,
Datterini-Tomaten und Pinienkernen

CHF 28

