

## **Gerne Servieren wir Ihnen ein feines Menü für Ihren Festanlass**

**ab 10 Personen**

### **Menü 1**

Junger Blattsalat mit Brotcroûtons  
an französischer Salatsauce

\*\*\*

Gefüllte Poulet Brust mit hausgemachtem Pesto  
an Portweinsauce, Weissweinrisotto 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  
und 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

\*\*\*

Kalbsrahmgeschnetztes  
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 Bratkartoffel  
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 Gemüsetrio

\*\*\*

Panna Cotta «LaVita»  
mit Portwein-Zwetschgenkompott

CHF 59

## **Menü 12**

Salatsträusschen an Nuss-Vinaigrette,  
Kürbismousse und Bresaolaröllchen mit Ricotta

\*\*\*

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

\*\*\*

Moelleux au Chocolate  
mit Vanilleeis  
und Früchtégarnitur

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 Gemüestäbchen

\*\*\*

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-Birnenkuchlein  
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 Schokoladenküchlein  
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

-Filets

-Entrecote

-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, Datterinitomaten 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 Salzeibutter

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

