

4-Gang-Pauschalmenüs

Preis pro Person (Kapazität: 30 – 120 Personen): Fr. 120.00

(saisonale Anpassungen sind selbstverständlich)

Die Pauschale beinhaltet:

Apéro: 1 Glas Prosecco oder 1 Heineken-Bier, Orangensaft, 2 Apéro-Häppchen. Danach: 4-Gang-Menu, Mineralwasser à discrétion, 4dl Weiss-, bzw. Rotwein, 1 Kaffee, Espresso oder Tee mit Gebäck, Menukarte, Kerzen, 8% MwSt, Personalkosten bis 24.00 h.

(Preis des Pauschalmenüs OHNE Apéro: Fr. 110.00)

Vorschlag 4.1

Frischkäse-Gemüseterrine mit
Rohschinken und Salatbouquet

Rindskraftbrühe mit einem
Champignons-Brotchips

Weisses Kalbsoressen mit Kapern und
Tomatenwürfelchen im Blätterteig-
Feuilletée, begleitet von Saisongemüse

Aprikosenstreusel mit Vanilleglace

**

*

Vorschlag 4.2

Mediterranes Lachs-Gemüsetatar mit
Limone und Basilikum

Pilzessenz mit Blätterteigstange

Brasato al Barolo mit Lauch-Polenta
Gefüllte Tomate

Panna cotta mit Waldbeeren

**

*

Vorschlag 4.3

Schmelzende Räucherlachstranche auf
Limonen-Ravioli mit grünem Pfeffer und
Kräuterschaum

Schweinsnierstück im Ofen glasiert
Steinpilzrahmsauce

Griess-Gnocchi und grüne Bohnen

Schweizer Käsauswahl mit
hausgemachtem Dörrfrüchtebrot

„Früchte-Soufflé“

**

*

Vorschlag 4.4

Saisonsalat mit Brotchips, gehacktem Ei
und Röstspeck

Lauchschaumsuppe mit Zanderstreifen

Poelierte Maispouardenbrust mit
Marsalajus auf Gemüserisotto

Tobleronemousse, Grand Cru-
Schokoladeglacé und Truffesschnittchen

**

*