

## **BANKETTDOKUMENTATION**

### **KLASSIKER**

Schinkengipfeli	4.50
Käseküchlein	5.80
Mini Sandwiches in div. Sorten (1Stk.) (Käse, Salami, Schinken, Thon, Bündner Fleisch)	6.00
Meat Balls an einer Chilli –Tomatensauce (2 Stk.)	4.50

### **SPIESSE**

Tomaten - Mozzarella Spiess	4.50
Krevetten - Spiess	5.00
Thai Poulet - Spiess mit Honigmarinade	3.50
Cipollata	3.50
Zwetschge im Speckmantel	2.50

### **ANTIPASTI PORT.**

Antipasti (Zucchetti, Tomaten, Auberginen, Pilzen)	6.00
Artischockenherzen	5.50
Teufelshörnchen	5.00
Oliven	4.50
Parmesan	5.50
Hummus mit Paprika, Olivenöl, Fladenbrot	4.50

### **APÉROGEBÄCK**

Apérogebäck in div. Sorten (1 Stk.) (Lauch- und Spinatstrudeli, Ämmitalerli- mit Käse und Speck, rassige Würstli im Teig)	3.10
Flammchüechli	3.80

### **FRITTIERTES**

Panierte Champignons - Nuggets im Bierteig mit Sauerrahm	3.50
Knusprige Frühlingsrolle mit Gemüse Sweet & Sour Sauce	2.50
Samosa mit Gemüse, Curry	4.00
Poulet Crack - Nuggets mit Cocktail - Sauce	6.00
Gemüse im Tempura-Teig Sweet & Sour Sauce	4.00
Egli - Knusperli im Bierteig mit Tartar - Sauce	6.00
Frittierte Teufelshörnchen	4.50

### **AMUSE BOUCHE VEGETARISCH**

Spanische Tortillas	3.50
Bruschetta mit Tomaten	3.50
Champignons mit Olivenmousse	3.50
Taboulésalat mit Feta	3.50
Karottenstängelchen auf falscher Currysauce	3.50

### **AMUSE BOUCHE**

Roastbeef Tartarsauce	6.00
Vitello Tonnato	6.00
Birnen mit Balsamico, Pinienkernen mit Rohschinken	4.50
Graved Lachs mit Maisflocken, Apfel-Sellerie Salat	4.00

### **KALTE SUPPEN IM SHOTGLAS**

Zucchinisuppe mit Rauchlachs	4.00
Gazpacho Andaluz	4.00
Randensuppe mit Sauerrahm und Orangen	4.00

### **CANAPÉ (auf Toastbrot) in diversen Sorten:**

Schinken-Mousse	4.50
Thon	4.50
Ei und Kräutern	4.50
Sellerie	4.50
Rauchlachs	4.50
Rindstatar	5.00

### **DESSERT IM SHOTGLAS**

Schoggi - Mousse	4.50
Gebrannte Crème	4.50
Panna Cotta mit Früchte - Coulis	4.50
Süssmostcreme	4.50
Tiramisu	4.50

### **DESSERT-HÄPPCHEN**

Mini Berliner	1.50
Mini Cremeschnitte	1.50
Meringues mit Doppelrahm und Kirsch	3.50
Mini Pâtisserie - Quartett (1 Stk) (Erdbeerdessert, Truffel-Sechseck, Limetten-Würfel, Ananas-Royal)	3.50
Mini Chocolat Muffin	2.80
Schokoladen Cake, Stk.	4.50
Zitronen Cake Stk.	4.50
Fruchtspiessli (Ananas, Melonen, Trauben)	4.50
Früchtekuchen (Äpfeln, Birnen, Aprikose)	4.50

## APÉRO VORSCHLÄGE

### APÉRO 1

Oliven

Parmesan

Knusprige Frühlingsrolle Sweet & Sour

Flammchüechli

16.50

### APÉRO 2

Hummus mit Paprika, Olivenöl

Thai Poulet- Spiess mit Honigmarinade

Samosas mit Curry

Birnen mit Balsamico, Pinienkernen mit Rohschinken

18.50

### APÉRO 3

Schinkengipfeli

Käseküchlein

Mini Sandwiches in div. Sorten (1Stk.)

Meat Balls an einer Chilli –Tomatensauce (2 Stk.)

Tomaten- Mozzarella Spiess

21.50

### APÉRO 4

Flammchüechli

Antipasti (Zucchetti, Tomaten, Auberginen, Pilzen)

Poulet Crack Nuggets mit Cocktailsauce

Canapé mit Rindstatar und Rauchlachs

Tomaten-Mozzarella Spiess

29.50

## **STEHLUNCH**

### **MV1**

Gazpacho Andaluz

Paprilinos (panierte Teufelshörnchen)

Mini Sandwich

Käseküchlein

Roastbeef mit Tatarsauce auf Platte serviert

Melone mit Rohschicken

Frühlingsrolle Sweet & Sour

Antipasti (Oliven, Auberginen, Zucchini, Tomaten)

\*\*\*

Gebrannte Creme im Shotglas

Fruchtspiessli

Schokoladen - Mousse im Shotglas

Zitronen & Schokoladen Cake

65.00 pro Person

### **MV2**

#### **SALAT - UND PASTA - BÜFFET**

Bunter Blattsalat, 5 verschiedenen Salaten,

Croutons, Sprossen

Französische und Italienische Sauce

16.50

Pasta Buffet mit 3 verschiedenen Saucen

Penne mit Bolognese

Tomaten - Whiskysauce

Basilikum - Pesto

32.50

## **STREET FOOD BÜFFET**

### **Italienisch**

Tomaten - Mozzarella Salat  
Penne alla Bolognese  
Porchetta mit Rosmarinsauce

### **Spanisch**

Tortillas mit Kartoffeln, Eier, Zwiebeln  
Gazpacho Andaluz  
Paella mit Meeresfrüchte und Poulet

### **Asiatisch**

Grüner Papaya Salat  
Knusprige Frühlingsrollen Sweet & Sour  
Gebratene Nudeln mit Pilzen und Gemüse

### **Nord Afrikanisch**

Kefta - Spiessli vom Bio - Lamm  
Taboulé - Salat  
Humus mit Chili und Olivenöl  
90.00

## **GRILLBÜFFET**

Pulled Pork  
Chorizo  
Tira de Asado  
Roastbeef mit Pfeffersauce  
Pouletflügeli  
Lammnierstück mit Kräuterkruste  
Salat Buffet mit 5 verschiedenen Salaten  
Knoblauch – Crôutons, Sprossen  
Französische und Italienische Sauce  
85.00

## DINNERS

Die genaue Personenzahl und das von Ihnen zusammengestellte Menü werden Sie uns noch bekannt gegeben.

Bitte wählen Sie für die ganze Gruppe ein Menü aus.

Es ist auch möglich einen zweiten Hauptgang zu wählen; zum Beispiel eine Vegetarische Variante. Mindestens 15 Tage auf Vorbestellung und ab 10 Personen.

Die untenstehenden Preise können jederzeit je nach Marktschwankungen variieren.

Unsere Ansprechpersonen werden Sie entsprechend informieren.

### Frühling

Scampi alla Pizzaiola

Scampi, Tomaten, Tintenfisch-Mayo, Oliven, Basilikum

\*\*\*

Risotto mit Venusmuscheln, Thymian, Zitronensauce

\*\*\*

Limetten - Sorbet

\*\*\*

Kalbsfilet mit Morchel Sauce, Spargeln

\*\*\*

Belper Knolle mit Kandierten Szechuan-Pfeffer-Mandeln

\*\*\*

Vanille-Törtchen mit Beeren

140.00

### Sommer

Thunfisch-Tartar, Limetten, Mozzarella-Kokoswasser

\*\*\*

Salziger Rhabarber mit Lammkarree und Mascarpone

\*\*\*

Melonen-Sorbet

\*\*\*

Rindsfilet Yorkshire Style,  
(Sauce, Pudding, Kartoffeln, Pastinaken)

\*\*\*

Blue Stilton mariniert

\*\*\*

Variation

Ananas, weisse Schokolade und Passionsfrucht

100.00

## **Winter**

Rindstatar, rote Zwiebeln und Austern

\*\*\*

Kabeljau, Kabeljau, Kabeljau

\*\*\*

Ravioli mit süßem Knoblauch und Muschelcreme

\*\*\*

Sorbet sicilienne

(Moro-Orangen-Sorbet)

\*\*\*

Rehrücken Nesselrode

Rosa gebratener Rehrücken mit Kastanienpüree und Birne, Spätzli, Rotkraut und

Rosenkohl

Wildsauce

\*\*\*

Heisse Appenzeller Rahmsuppe mit Traubenjus, Vanillebrause

\*\*\*

Bonét

120.00

## **Santa Claus Menü**

Apéro

\*\*\*

Thunfisch Carpaccio mit mariniertes Gemüse

\*\*\*

Tortellini mit Hühnerbrühe

\*\*\*

Mandarinen-Sorbet

\*\*\*

Rindsinvoltini mit Rohschinken, Bergkäse

Winterspinat, Pommes Allumettes

\*\*\*

Lebkuchen-Mousse

100.50

## MENÜVORSCHLÄGE

Die untenstehenden Preise können jederzeit je nach Marktschwankungen variieren.  
Unsere Ansprechpersonen werden Sie entsprechend informieren.  
Bitte wählen Sie für die ganze Gruppe ein Menü aus.  
Es ist auch möglich einen zweiten Hauptgang zu wählen; zum Beispiel eine Vegetarische Variante.

## KALTE VORSPEISEN

Blattsalat	7.50
Gemischter Salat mit Saisonaler Garnitur	13.50
Blattsalat mit Speck, Champignons, Croutons	12.50
Nüsslisalat, mit Ei, Speck, Crôutons	16.50
Bûche de Chèvre (Ziegenkäse) mit Blütenhonig, Nüsslisalat, Randen, Beeren	16.50
Hausterrine mit Cumberland-Sauce, Waldorfsalat	16.50
Pochierte Fischfilets (nach Saison und Verfügbarkeit) mit Baumnuss-Dressing, Salat	17.50
Carpaccio vom Rind mit Rucola - Pesto, Parmesan, Trüffel - Öl	17.50
Beefsteak Tatar	22.50
Graved - Lachs mit Maisflocken auf Apfel-Stangenselleriasalat	16.50

## SUPPEN

Gemüsecrème - Suppe (nach Saison)	7.50
Bündner Gerstensuppe	8.50
Rüebli-Kokossuppe	8.00
Zwiebelsuppe	9.50
Basler Mehlsuppe	8.00
Klare Ochsenchwanzsuppe	12.50
Berner Märitsuppe	9.50
Gulaschsuppe	12.50
Kartoffelsuppe mit Sauerkraut	7.50
Bouillon mit Flädli	7.50
Gelerbsensuppe mit Gnagi	10.50
Weincremesuppe	9.50
Geflügelcremesuppe mit Curry	10.50
Hummer-Bisque	14.50

## WARMER VORSPEISEN

Risotto alla Parmigiana mit Gemüse und Pilzen	14.50
Blätterteigkissen mit Pilzragout	14.50
Zanderfilet mit Zitrusfrüchten, Paprika	16.50
Jakobsmuscheln auf Mango-Tomatensalat	14.50

## HAUPTGÄNGE

### VOM RIND

Am Stück gebratenes Roastbeef mit Pfeffersauce oder Sauce Bernaise, Saisongemüse, Bratkartoffeln	42.50
Rindsfilet Café de Paris mit Gemüse, Pomme frites	54.50
Suure Mocke nach Jäger - Art, Saisongemüse, Kartoffelstock	33.50
Rindspfeffer mit Speck und Austernpilzen, Polenta	29.50
Rindsfilet Stroganoff mit Wildreis	37.50

### VOM KALB

Kalbsschulterbraten mit Rosmarin - Jus, Saisongemüse, Bratkartoffeln	32.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch (Handgeschnitten) mit Champignonrahmsauce Kartoffelstock	41.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch (Geschmort) mit Champignonrahmsauce Kartoffelstock	32.50
Kalbsnierstückbraten mit Kräuter-Jus, Bergkäse-Polenta, Saisongemüse	54.00

### VOM SÄULI

Schweinsbraten gefüllt mit Dörrzwetschgen, Saisongemüse, Bratkartoffeln	25.50
---	-------

### VOM POULET

Mumbai Curry-Pfanne“	27.50
Pouletbrust-Geschnetzeltes, Gemüse, Chili, Ingwer, Knoblauch, Joghurt, Koriander, Jasminreis	
Gefüllte Pouletbrust mit Vacherin, Tomaten, Rotweinsauce, Gemüse, Reis	29.50

### FISCH

Gebratener Zanderfilet portugiesische - Art, Salzkartoffeln	36.50
Lachsforellenfilets Müllerinnen Art mit Reis	34.50
Forellenfilets mit Kräuterbutter, Gemüse, Reis	34.50
Saiblingsfilets mit Champignons, Tomaten, Kapern, Nudeln	40.50

## VEGETARISCH

### Schweizer Spezialitäten

Spätzlipfanne mit Gemüse und Pilzen	19.50
Walliser Rösti mit Spiegelei	22.50
Pilz-Risotto	24.50
Äpler Makronen mit gerösteten Zwiebeln, Apfelmus	19.50
Pizokel mit Käsesauce	21.50
Capunz	22.5
Zwiebel oder Käsekuchen	21.50
Käsefondue	24.50
Raclettekäse mit Gschwellti	18.50
Penne 5 p	18.50
Riz Casimir	18.50

### Italienisch

Gemüse - Piccata mit Tomatensauce, Safran-Risotto	24.50
Lasagne mit Spinat und Ei	24.50
Gnocchi mit rotem Pesto, Spinat, Oliven	19.50
Weisswein - Risotto mit Büffel - Mozzarella, Grillgemüse, Trüffel - Öl	27.50
Weisse Trüffelrondellen mit Gemüse garnitur	27.50

### Currys

Rotes Thai Curry mit Gemüse, Tofu, Jasminreis	19.50
Mumbai Curry mit Gemüse, Mango, Jasminreis	19.50
Blumenkohl-Curry mit Paprika und Linsen	18.50
Linsen-Dal	18.50
Grünes Gemüsecurry	18.50

## DESSERTS

Gebrannte Crème	9.50
Süssmost Crème	9.50
Tiramisu Klassisch	9.50
Warmes Schokoladenküchlein mit Rahm	9.50
Frischer Fruchtsalat	12.50
Früchtekuchen (Äpfeln, Birnen, Aprikose) Stk.	7.50
Schokoladenküchlein mit geschmolzenem Kern, Rahm, Vanilleglace	12.50
Schokoladenmousse mit Beeren-Coulis	12.50
Zitronen - Panna Cotta mit Minze, Früchtegarnitur	8.50
Variation vom Ananas – Schokolade - Passionsfrucht	12.50

## KALTE TELLER

Cervalat - Käsesalat garniert	16.50
Kalter Teller mit Bündner Fleisch, Rohschinken, Wurst, Käse und Salatgarnitur	26.50
Warmer Beinschinken mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur	24.50
Grillkäse mit verschiedenen Salaten	24.50
Käse - Teller mit Salatgarnitur	24.50
Früchtekorb pro kg	12.00

## GETRÄNKE

Begrüssungskaffee und Gipfeli	7.50
Mineralwasser Liter mit und ohne Kohlensäure	12.50
Orangensaft Liter	13.00
Frisch gepresster Orangensaft Liter	20.00
Bier, Cardinal Lager 3dl	4.80
Kaffee/Tee bis 100 Personen	4.80
Filterkaffee ab 100 Personen	4.00
div. Süssgetränke 33 cl Fläschli	4.90
Nur auf Vorbestellung 5dl Pet Flaschen (Mineral, Süssgetränke)	6.00

Lieber Gast über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Wir verwenden nach Möglichkeit nur Schweizer Fleisch und Fisch. Ausnahmen sind direkt beim Gericht deklariert.

Mindestens 10 Tage auf Vorbestellung

Die Preise sind pro Stück zu verstehen ausser „pro Portion (50g)“

### Hinweis

Die genaue Personenzahl und das von Ihnen zusammengestellte Menü werden Sie uns noch bekannt gegeben.

Bitte wählen Sie für die ganze Gruppe ein Menü aus.

Es ist auch möglich einen zweiten Hauptgang zu wählen; zum Beispiel eine Vegetarische Variante.

Mindestens 15 Tage auf Vorbestellung.