

Festtagsvorschläge

(ab 6 Personen)

Gültig vom 1. November 2009 bis am 28. Februar 2010

Das Klassische

Knackiger Nüsslisalat
mit Rohschinkenstreifen
an Kürbiskernvinaigrette

Steinpilzcremesuppe mit Brotcroûtons

Am Stück gebratenes US-Roastbeef
mit Whisky-Pfefferrahmsauce
Kartoffel-Speckterrine
Festliches Gemüse

Warmes Schokoladenkuchlein
mit Vanilleeis
an Orangen-Grand Marniersauce

oder

Käsewagen
(mindestens 10 Sorten zur Auswahl)

SFr. 75.00 pro Person



Das Währschafte

Gemischter Blattsalat
mit gehobelem Parmesan
an Frenchdressing
oder Balsamicovinaigrette

„Saltimbocca“
Gebratene Kalbsschnitzel
mit Rohschinken und Salbei
an Madeirajus
Sämiger Safranrisotto
Festliches Gemüse

Schokoladenmousse,
Fruchtsalat,
hausgemachte Karamelköpfchen,
Vanilleeis mit warmen Waldbeeren und Rahm
vom Büffet

oder

Käsewagen
(mindestens 10 Sorten zur Auswahl)

SFr. 59.00 pro Person



Das Geniesserische

Knackiger Nüsslisalat
mit gehacktem Ei
an Frenchdressing

Duo
von Parmesancremesuppe und Tomatencremesuppe
mit Basilikum-Knusperbaguette

Am Stück gebratenes Kalbsrückensteak
mit Morchelrahmsauce
Frische Butternudeln
Festliches Gemüse

Leichte Bananenmousse mit Karamel,
exotischen Früchten
und gebrannten Mandeln

oder

Käsewagen
(mindestens 10 Sorten zur Auswahl)

SFr. 73.00 pro Person



Das Festliche

Gemischter Salat
mit gebratenen Schinkenstreifen und Brotcroûtons
an Balsamicovinaigrette

Muskat-Kürbiscremesuppe
mit seinem Öl verfeinert

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“
mit Paprikarahmsauce, Peperonistreifen, Speck und Pilzen
Frische Butterspätzli
Festliches Gemüse

Warme Crêpesstreifen mit Zimt-Zucker
und Praline-Nougateis

oder

Käsewagen
(mindestens 10 Sorten zur Auswahl)

SFr. 74.00 pro Person



Das Exquisite

Kleiner Salatstrauss
mit gebratenem Rehrückenfilet
und Linsensalat an Mangochutney

Leichtes Champagnerschaumsüppchen
mit Trüffelroyal

Gebratene Jakobsmuscheln
mit Graved-Lachsrose und Kefenstreifen
an Gemüseperlen

Am Stück gebratenes US-Rindsfilet
mit Sauce Bernaise
Frittierte Birnenkartoffeln
Festliches Gemüse

Rötelihalbgefrorenes
mit Schokoladensplitter,
karamellisierten Baumüssen und Aprikosen

oder

Käsewagen
(mindestens 10 Sorten zur Auswahl)

SFr. 92.00 pro Person



Das Gediegene

Knackiger Blattsalat
mit Rauchlachsstreifen
an Zitronen-Sauerrahmdressing

Trüffelschaumsuppe „Piemont“

Gebratenes Lammrückenfilet
mit Körnersenf-Pinienkruste
auf provenzalischem Jus
Kartoffelgratin
Buntes Gemüsetrio

Klassische „Crème brûlée“
mit Karamelkruste und Vanilleeis

oder

Käsewagen
(mindestens 10 Sorten zur Auswahl)

SFr. 72.00 pro Person

