

# Festliche Menus



# Festliche Menus

Für Firmen- Familien- und Vereinsfeiern.

## **Festliche Menus 1 Frühling**

Graved Lax mit Dill Senf Sauce und Brioche  
Weissweinsuppe mit Gewürzcroûtons  
Lammrack mit Thymiansauce  
Spargel weiss oder grün, je nach Marktangebot  
Kartoffelgratin  
Panna Cotta mit Erdbeeren und Amaretto  
*pro Person CHF 78.00*

## **Festliche Menus 2 Frühling**

Überbackener Ziegenkäse auf ausgesuchten Blattsalaten  
Klare Rindskraftbrühe mit Sherry  
Weissweinrisotto mit Saiblingsfilet, Schalotten und Safran  
Kalbsfilet am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce  
Blattspinat  
Tagliatelle  
Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Rhabarber  
*pro Person CHF 88.00*

## **Festliche Menus 3 Sommer**

Rauchlachsmousse mit Artischockensalat an Kräutervinaigrette  
Risotto mit jungem Gemüse an Limettenbutter  
Roastbeef mit Pfefferrahmsauce  
Cocobohnen  
Tagliatelle  
Gebackene Pfirsich mit Amaretti und Vanilleglace  
*pro Person CHF 78.00*

## **Festliche Menus 4 Sommer**

San Daniele-Schinken mit Melone  
Zitronen Ricotta Ravioli mit Butter und Salbei  
Zanderfilet gebraten mit Kefen und geschmorten Datteltomaten  
Kalbsfiletmedaillon mit Steinpilzragoût  
Broccoli  
Neue Kartoffeln gebraten mit Rosmarin  
Joghurtköpfler mit marinierten Kirschen  
*pro Person CHF 88.00*

*Version 2012 - Alle Preise in CHF, inklusive 8% MWSt*