

Aperitif

Kleine aber feine Leckereien

Lachstatar im Löffel serviert	pro Stück	3.80
Rindstatar im Löffel serviert	pro Stück	3.80
Krevetten-Cocktail im Glas serviert	pro Stück	3.80
Avocado- Mangotatar	pro Stück	3.20

Amuse-bouches (Toastbrotzscheibe in vier Stücke geschnitten)

Salami	pro Stück	2.20
Schinken	pro Stück	2.20
Rauchlachs	pro Stück	2.70
Ei	pro Stück	2.00
Greyerzer	pro Stück	2.00
Brie	pro Stück	2.00
Roquefortschaum	pro Stück	2.20

Canapés (Toastbrotzscheibe in zwei Stücke geschnitten)

Salami	pro Stück	4.20
Schinken	pro Stück	4.20
Rauchlachs	pro Stück	5.20
Ei	pro Stück	3.60
Greyerzer	pro Stück	3.60
Brie	pro Stück	3.60
Roquefortschaum	pro Stück	4.20

Warme Snacks

Mini Schinkengipfel	pro Stück	2.70
Mini Käseküchlein	pro Stück	2.70
Mini Frühlingsrolle (Poulet & Gemüse) mit süss-saurer Sauce	pro Stück	2.70
Mini Samosa mit Gemüsefüllung und Joghurtdip	pro Stück	2.70
Panierte Krevetten mit Sweet-Chilisauce	pro Stück	3.00
Diverse Süppchen in der Espressotasse serviert	pro Tasse	4.50
z.B. Tomatencreme, Kürbiscreme, Spargelcreme, kalte Melonensuppe -je nach Saison-		

Menuvorschläge

Klassiker

Menu 1

pro Person 46.00

Kopfsalatherz Mimosa



Gebraatenes Schweinskarree
Aargauer Art
Röstikroketten
Mischgemüse



Panna Cotta
mit Fruchtsauce

Menu 2

pro Person 90.00

Rauchlachstatar
mit Salatbukett



Kraftbrühe mit Eierstich



Kalbsskarreebraten
mit Edelpilzragout
an Rahmsauce
Kartoffelkroketten
Gemüse garnitur



Schokoladenmousse
mit marinierten Beeren

Menu 3

pro Person 86.00

Vitello tonnato



Kraftbrühe mit Pilzen



Pochiertes Lachsfilet
an Kresserahmsauce
Wildreis



Maispouletbrust
mit Rohschinken
und Salbei gefüllt
an Portweinsauce
Nudeln und Broccoli



Vacherin Eistorte
Park-Hotel

Menuvorschläge

Vegetarisch

Menu 4

pro Person 56.00

Avocadofacher
mit Hüttenkäse



Klare Gemüsesuppe
mit Kräutern



Auberginen- und Zucchettipiccata
an Tomatensauce
Vollkornnudeln



Sorbet Duo
mit frischen Früchten und Fruchtcoulis

Menu 5

pro Person 58.00

Blattsalat
mit Pilzen und Baumnüssen
an Balsamico-Dressing



Maiscremesuppe



Gemüse-Kokos-Curry
Jasminreis



Creme Caramel

Menuvorschläge

Frühling

Menu 6

pro Person 90.00

Salat von Spargelspitzen
mit Riesenkrevetten
an Balsamico-Dressing



Bärlauchcremesuppe
mit Rauchlachsstreifen



Lammfilet im Krauterkleid
an Portweinjus
Kartoffelgratin und Gemüsegarnitur



Erdbeer-Tiramisu

Menu 7

pro Person 96.00

Rucolasalat
mit gerauchter Entenbrust
an Balsamico-Dressing



Kerbelcremesuppe
mit Riesenkrevettenwurfeln



Gebratenes Kalbsfilet
an Portweinjus und Pilzrahmsauce
Frikassee von grünem und weissem Spargel
neue Kartoffeln im Ofen gebraten



Mandel-Honigparfait
mit marinierten Orangenfilets

Menuvorschläge Sommer

Menu 8

pro Person 74.00

Seeteufel-Lachs-Carpaccio



Gemüsesuppe
mit Ingwer und Safran



Gebratene Maispouardenbrust
an Pilzjus
Kartoffelkroketten
Broccoli polnische Art



Erdbeervariation
Marinierter Erdbeersalat
Erdbeerglace und Mini-Tartelette

Menu 9

pro Person 92.00

Melonencocktail
mit Portwein und Zitronenmelisse



Tomatencremesuppe
mit Basilikumschaum



Gebratenes Rindsfiletmedaillon
auf Rotweinschalotten
Herzoginkartoffeln und Gemüse garnitur



Sorbet-Trio
auf exotischem Fruchtsalat

Menuvorschläge

Herbst

Menu 10

pro Person 76.00

Pilztatar mit Salatbukett
und Baumnüssen



Kraftbrühe mit Wildklösschen



Hirsch-Roastbeef
an Wachholderrahmsauce
Butterspätzli
Rosenkohl mit Schalotten



Maroni-Creme Brûlée

Menu 11

pro Person 92.00

Hirsch-Roastbeef auf Nüsslisalat
an Balsamico-Dressing



Kürbiscremesuppe mit Thymianschaum



Gebratenes Rehentrecôte
an Orangen-Pfeffer-Sauce
Williamskartoffeln
Rotkraut und glasierte Maroni



Tiramisu

Menuvorschläge

Winter

Menu 12

pro Person 78.00

Nüsslisalat
mit Baumnüssen und Grana Padano
an Balsamico-Dressing



Lauchsuppe mit Curryschaum



Gebratenes Schweinsfilet mit Dörrzwetschgen
an Cognacrahmsauce
Nudeln und Mischgemüse



Apfel-Jalousie mit Zimtglace

Menu 13

pro Person 86.00

Pilzterrine mit Salatbukett
an Sauerrahm-Kräutersauce



Pastinakencremesuppe mit Mandeln



Roastbeef an Pfefferjus
Bratkartoffeln mit Rosmarin
Gemüse garnitur



Zwetschgen Variation
Wähe, Kompott und Sorbet

Menuvorschläge

Gourmet

Menu 14

pro Person 118.00

Tomatentatar
mit gebratenen Riesenkrevetten
an Balsamico-Sauce



Kresserahmsuppe mit Rauchlachsstreifen



Blätterteiggebäck mit Edelpilzen
an Rahmsauce



Basilikumsorbet



Tournedos Rossini
an Trüffelsauce
Kartoffelkroketten und Gemüsegarnitur



Schokoladen-Trio-Schnitte
an Pistaziensauce

Menu 15

pro Person 122.00

Salat von roten Linsen
mit gebratener Wachtelbrust



Kraftbrühe mit Curryschaum



Seezungenroulade gefüllt mit Lachs
an Hummerrahmsauce
Lauchstreifen
Wildreis-Timbale



Grapefruit-Granite mit Campari



Kalbfilet an Morchelsauce
und Rindfilet an Trüffelsauce
Williamskartoffeln und Gemüsegarnitur



Fruchtemousse Trio
mit Honigcracker und Joghurtglace

Gerichte zum Zusammenstellen

Kalte Vorspeisen

Melone mit Rohschinken		17.00
Grosser Salatteller an Himbeeressigsauce		16.00
Grosser Salatteller mit Melonenschnitze an Himbeeressigsauce		20.00
Bunte Blattsalate		
mit Graved-Lachs an Senf-Dillsauce		18.00
oder		
mit Coppa und Grana Padano an Balsamico-Dressing		18.00
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum		18.00
Vitello tonnato		18.00
Antipasti-Teller		24.00
Antipasti-Bufferet	pro Person	28.00

Suppen

Mediterrane Gemüsesuppe mit Kräutern		11.00
Tomatencremesuppe mit Basilikumschaum		11.00
Kressecremesuppe mit Riesenkrevettenwürfeln		13.00
Geflügelcremesuppe mit Curryschaum		11.00

Warme Vorspeisen

Zwei gebratene Wachtelbrüste auf Pilzrisotto		19.00
Seeteufelfilet an Fenchel-Safran-Sauce mit Wildreis		26.00
Tri di Pasta		
Tagliatelle Bolognese, Ricotta-Spinat-Tortelli an Salbei-Tomaten-Butter		
Tomaten-Mozzarella-Tortelli an Basilikumsauce		20.00

Vegetarische Gerichte

Tomatenrisotto mit Rucola		24.00
Polenta mit Gemüseratatouille		24.00
Penne mit Spinat an Gorgonzolasauce		24.00

Gerichte zum Zusammenstellen

Hauptgerichte

Gebratene Entenbrust an Orangen-Pfeffer-Sauce Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	36.00
Kalbspiccata Mailänder Art mit Gemüserisotto	36.00
Gebratenes Lammfilet provenzalische Art Kartoffelgratin und Ratatouille	42.00
Kalbskarreebraten an Edelpilzrahmsauce Butternudeln und Saisongemüse	48.00
Rindsfilet Wellington im Blätterteigmantel an Portweinsauce Williamskartoffeln und Gemüse garnitur	54.00
Rinds- und Kalbsfilet „Gastronome“ an Trüffel- und Morchelsauce Kartoffelkroketten und Saisongemüse	54.00
Am Stück gebratenes Schweinsfilet an Pommery-Senfrahmsauce Nudeln und Saisongemüse	38.00

Fischgerichte

Pochiertes Lachsschnitzel an rosa Pfeffer-Champagnersauce Gemüsestreifen und Wildreis	32.00
Gebratenes Zanderfilet Müllerin Art Dampfkartoffeln und Saisongemüse	32.00
Pochierte Eglifilets an Kräuterrahmsauce Reistimbale und Broccoli	32.00
Gebratene Riesenkrevetten an roter Currysauce Jasminreis und Kefen	34.00
Seeteufelfilet provenzalische Art Dampfkartoffeln und Broccoli	46.00

Desserts

Crème Brûlée	11.00
Panna cotta im Glas	9.50
Browniecube mit Rahm	9.50
Vacherin Eistorte Park-Hotel	12.00
Sorbet-Trio auf exotischer Fruchtsauce	14.00
Zweifarbige Schokoladenmousse mit Saisonfrüchten	12.00
Dessertbuffet	pro Person 24.00
Kleiner Käseteller (4 Sorten)	11.00

Diese Version ersetzt sämtliche Vorgängerversionen.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Italienisches Buffet

Ab 40 Erwachsenen

Kalte Speisen

Vitello tonnato, Rindscarpaccio mit Grana Padano
Salami, Pancetta & Mortadella
Rohschinken mit Melone
Meeresfrüchtesalat
Tomaten-Mozzarella-Salat
Auberginen, Zucchini, Peperoni, Tomaten grilliert und in Olivenöl mariniert
Salatauswahl mit verschiedenen Dressings und Beilagen

Warme Speisen

Gebratene Pouletbrust mit Tomaten und Oliven
Risotto mit Pilzen
Rindsschmorbraten an Barolo-Sauce
Frittierte Fischstücke an Mayonnaise mit Zitronenöl und Basilikum
Sizilianischer Gemüseintopf
Spaghetti mit Pesto
Penne all'arrabbiata
Lasagne verde

Käse

Italienische Käseplatte
mit Trauben und Nüssen

Desserts

Tiramisu
Amaretto-Windbeutel
Zuppa inglese
Frischer Fruchtsalat mit Maraschino
Panna cotta
Cassata Napoletana

pro Person CHF 74.00

Selbstverständlich können Sie auch Ihr eigenes, ganz individuelles Menu oder Buffet zusammenstellen. Wir beraten Sie gerne dabei.

Diese Version ersetzt sämtliche Vorgängerversionen.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.