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 (Toastbrotscheibe 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 (Toastbrotscheibe 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-		

Diese Version ersetzt sämtliche Vorgängerversionen.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Menuvorschläge
Klassiker

Menu 1
pro Person 46.00

Kopfsalatherz Mimosa

Gebratenes Schweinskarree
Aargauer Art
Röstikroketten
Mischgemüse

Panna Cotta
mit Fruchtsauce

Menu 2
pro Person 90.00

Rauchlachstatar
mit Salatbukett

Kraftbrühe mit Eierstich

Kalbskarreebraten
mit Edelpilzragout
an Rahmsauce
Kartoffelkroketten
Gemüsegarnitur

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

Diese Version ersetzt sämtliche Vorgängerversionen.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Menuvorschläge
Vegetarisch

Menu 4
pro Person 56.00

Avocadofächer
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

Diese Version ersetzt sämtliche Vorgängerversionen.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Menuvorschläge
Frühling

Menu 6
pro Person 90.00

Salat von Spargelspitzen
mit Riesenkrevetten
an Balsamico-Dressing

Bärlauchcremesuppe
mit Rauchlachsstreifen

Lammfilet im Kräuterkleid
an Portweinjus
Kartoffelgratin und Gemüsegarnitur

Erdbeer-Tiramisu

Menu 7
pro Person 96.00

Rucolasalat
mit geräucherter Entenbrust
an Balsamico-Dressing

Kerbelcremesuppe
mit Riesenkrevettenwürfeln

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

Mandel-Honigparfait
mit marinierten Orangenfilets

Diese Version ersetzt sämtliche Vorgängerversionen.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Menuvorschläge
Sommer

Menu 8
pro Person 74.00

Seeteufel-Lachs-Carpaccio

Gemüsesuppe
mit Ingwer und Safran

Gebratene Maispoulardenbrust
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 Gemüsegarnitur

Sorbet-Trio
auf exotischem Fruchtsalat

Diese Version ersetzt sämtliche Vorgängerversionen.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

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 Brûleé

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

Diese Version ersetzt sämtliche Vorgängerversionen.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

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
Gemüsegarnitur

Zwetschgen Variation
Wähe, Kompott und Sorbet

Diese Version ersetzt sämtliche Vorgängerversionen.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

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-Granité mit Campari

Kalbsfilet an Morchelsauce
und Rindsfilet an Trüffelsauce
Williamskartoffeln und Gemüsegarnitur

Früchtemousse Trio
mit Honigcracker und Joghurtglace

Diese Version ersetzt sämtliche Vorgängerversionen.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

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-Buffet	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, Riccota-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

Diese Version ersetzt sämtliche Vorgängerversionen.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Gerichte zum Zusammenstellen

Hauptgerichte

Gebratene Entenbrust an Orangen-Pfeffer-Sauce Kartoffelgratin und Gemüsegarnitur		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 Gemüsegarnitur		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

Creme 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
Zweifarbiges 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. 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, Zucchetti, 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 Gemüseeintopf
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.