

Osterbuffet

Kalte Gerichte und Vorspeisen

Salatbuffet mit grosser Auswahl von Blatt- und marinierten Salaten
Variation von hausgemachten Geflügelgalantinen und Fleischterrinen
Melone mit Bündnerfleisch, Rohschinken und Fricktaler Mostbröckli
Crevettencocktail und verschiedene Mousse
Pochierte Lachsmedaillons mit Zitronensauce
Rauchfischplatte mit Forelle, Lachs und Hellfisch
Auswahl an hausgemachten Fischterrinen
Vitello tonnato

Warme Gerichte

Fischgratin auf Spinat
Gefüllter Kaninchenrücken
Gebratenes Lammkarrée mit Kräuterjus
Gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin, Pilawreis & Frühlingsgemüse

Käse

Grosse Käseauswahl mit Feigensenf und verschiedenen Broten

Desserts

Panna cotta
Früchtepyramide Schokoladenmousse „black & white“
Bunte Macarons und Früchtetartelettes
Crème brûlée mit Himbeere und Vanille
Schokoladenbrunnen mit Fruchtspiessli
Verschiedene Rahmglace und Sorbets
Auswahl an Pralinés und Friandises
Frischer Fruchtsalat

CHF 84.00 pro Person inkl. Aperitif

(inkl. 7.7% MwSt., Änderungen vorbehalten)