



Apéro / Antipasti

Einfacher Apéro Pommes Chips, Salz-Stängeli, gesalzene Erdnüsse	4.70
Italian Package Tomatenbruschetta, Kräuterbruschetta, Auberginenbruschetta Salami vom Brett, marinierte Oliven, Parmesanstücke	16.00
Mexican Package (ab 15 Personen) Nachos mit pikantem Tomaten-Dip, Guacamole-Dip (Avocadopüree), Crevetten-Dip mit Tomaten und Koriander, Bohnenmousse und Jalapenos	15.00
French Package (ab 15 Personen) Kleine Quiche Lorraine, Canapés mit Rauchlachs, Thon-Mousse auf Baguette, Spargelspitzen auf Weissbrot, Gemüsedips mit verschiedenen Saucen	20.00
Great Britain Package (ab 15 Personen) Crevettenspiessli mit Cocktailsauce, Rindstatar auf Weissbrotscheiben, Cottage Cheese auf Pumpernickel, Lachstatar auf Baguette-Rustico, Gemüsedips mit verschiedenen Saucen	20.50
Spanische Tapas (ab 15 Personen) Cherrytomaten mit Thunfischfüllung, Datteln mit Speck, Crevetten mit Knoblauch/Kräutern, Champignons al Jerez, Fleisch-Bällchen in Jerez-Tomatensauce, Chorizo-Salami vom Brett, Manchego-Käsewürfel	26.50
Apéro Riche (ab 15 Personen) Carpaccio mit Meersalz und Olivenöl, Geschmolzener Ziegenkäse auf Baguette mit Birne und Honig, Riesencrevetten auf Salsa, Rindstatar mit getrockneten Rucola-Tomaten und Parmesan, Vitello Tonnato mit Zitronen-Oliven-Mayonnaise, Geräucherte Entenbrust an Mangochutney, Focaccia mit Salami, Provolone-Käse und Rosmarin, Roquefort Käse, frische Baguettes, Panna Cotta mit Himbeercoulis, Capuccinocrème, Vanilleschaum mit Mangopüree, Flan Caramel	48.50



Vorspeisen / Salate

Blattsalat mit sautierten Riesencrevetten und Balsamico-Dressing	18.50
Burratina auf Rucolabeet, Cherry Tomaten Balsamico Olivenöl Vinaigrette	14.50
Nüsslisalat mit Ei, Speckwürfeln und Croûtons	13.50
Saisonsalat in der Schüssel à discrétion (mit zwei hausgemachten Dressings)	9.80
Gemischter Salat	11.50

Suppen

Tomatencremesuppe mit Wodka und Kräuter Croutons	12.50
Kürbisschaumsuppe mit Ingwer und Curry	13.00

Fisch

Riesencrevetten Saltimbocca mit sämigem Safran Risotto	40.50
Wolfsbarschfilet "Mediterrane Art" mit Grill Gemüse und Thymian Kartoffeln	43.00



Fleisch

(alle Fleischgerichte ab 10 Personen)

Roastbeef 43.50
Sauce Bearnaise (200 g)

Kalbssteak (200g) 49.50
am Stück aus dem Ofen (an Rosmarinjus)

Kalbsbraten 34.50
an Pilzrahmsauce

Kalbsgeschnetzeltes 41.50
nach Zürcher Art

Brasato al Barolo 33.50
(Rindsschmorbraten), Haus-Spezialität!

Pouletbrust 31.50
im Rohschinken-Mantel, gefüllt mit Pfeffer-Frischkäse an Balsamico-Buttersauce,
Zucchetti Röllchen und Fettuccine

Zarte Rindsfiletwürfel „**Stroganoff**“ 42.50

Schweinsfiletmedaillons 37.50
an Steinpilzrahmsauce

Rindsfilet (200 g) 52.50
an Marsalajus, glacierte Schalotten, Butterspinat mit Rosinen,
Polenta mit Crème fraiche, Parmesan

Beilage nach Wahl
(im Preis inbegriffen)

Polenta Bramata, Carnaroli Risotto, Butternudeln, Butterreis, Bratkartoffeln, Kartoffelstock,
Butterspätzli, Ofengemüse mit Kräutern, saisonales Mischgemüse, glacierte Rüebli

Menükarte



Vegetarisch

Fetuccini 31.50
mit frischen Steinpilzen, Cherry Tomaten und Basilikum

Sämiges Carnaroli-Risotto 32.50
mit gebratenen Weisses Brüsseler verfeinert, mit Trüffelöl

Pasta

Pastaplausch 33.50
(Penne) mit 4 verschiedenen Saucen (à discrétion)

Gehaktes mit Hörnli

Apfelmus, Röstzwiebeln und Schweizer Reibkäse (à Diskretion) 33.50

Fondue

Käsefondue Classic (à discrétion) 38.50

Beilagen:

Baby Kartoffel 6.50

Gemischtes Dampfgemüse 6.50

Silberzwiebeln, Maiskölbchen, eingelegte Gurken 6.50

Geröstete Pouletwürfel (150 gr) 13.00

Geröstete Rindswürfel (150 gr) 18.50



Fleischfondue

Fondue Chinoise (ab 10 Personen, à discrétion)

65.50

Saisonsalat in der Schüssel à discrétion (mit zwei hausgemachten Dressings)

fein geschnittene Fleischtranchen (Rindfleisch, Schweinefleisch, Poulet)

knackige Gemüseauswahl

verschiedene hausgemachte Saucen

Beilagen nach Wahl

kräftige Bouillon

Fondue Bourguignonne (ab 10 Personen)

69.00

Saisonsalat in der Schüssel à discrétion (mit zwei hausgemachten Dressings)

geschnittene Fleischwürfel (Rindsfilet, 280 g)

knackige Gemüseauswahl

verschiedene hausgemachte Saucen

Beilagen nach Wahl (à discretion)



Spezialitäten

Tavolata (ab 15 Personen)

69.00

Italienischer Salami vom Brett

Saisonsalat in der Schüssel (mit zwei hausgemachten Dressings)

Penne mit italienischen Pomodori e Panna, Sauce mit Olivenöl und Basilicum

Kalbsbraten an Balsamicojus (mit grilliertem Gemüse und Kartoffeln)

Verschiedene Käsesorten vom Brett

Schokoladekuchen

Eine eigene **Tavolata** zusammenstellen? Wir beraten Sie gerne!

Menü *Le Chef*

99.00

Gebratene Riesencrevetten auf kalter Gemüse Salsa
mit Olivenöl, Limettensaft und Koriander mariniert

Petersilienschaumsuppe mit geräucherten Entenbruststreifen

Grilliertes Rindsfilet (200 g) an Schalotten-Portweinsauce
Blattspinat in Butter mit Rosinen

Beilage nach Wahl

Warme Schokoladenküchlein an Himbeersauce mit Himbeergeist
Vanille Glace

Ein eigenes Menü zusammenstellen? Wir beraten Sie gerne!

Menükarte



Desserts

Panna Cotta mit Himbeercoulis	12.50
Wiener Apfelstrudel mit Vanilleschaum	13.50
Warme Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Erdbeere Glace	13.50
Tiramisù mit Amaretto	13.00
Warme Rotweinzwetschgen mit Zimtglace	12.50
Maronnimousse mit gedörrten Portwein-Pflaumen	14.00
Crème Brûlée mit Himbeer Sorbet	12.50
Dessert Büffet (ab 15 Personen) Schokoladen Kuchen Mousse au Chocolat Panna Cotta mit Himbeercoulis Wiener Apfelstrudel mit Vanilleschaum Crème Caramel Tiramisu mit Amaretto Vermicelles mit Merengues Frucht-Salat mit Kirsch 3 Käsesorten vom Brett	28.00

Menükarte