



Apéro / Antipasti

Einfacher Apéro Pommes Chips, Salz-Stängeli, gesalzene Erdnüsse	4.50
Italian Package Tomatenbruscetta, Kräuterbruscetta, Auberginenbruscetta Salami vom Brett, marinierte Oliven, Parmesanstücke	15.50
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	18.50
Great Britain Package (ab 15 Personen) Crevettenspiessli mit Cocktailsauce, Rindstatar auf Weissbrotscheiben, Cottage Cheese auf Pumpernickel, Lachstatar auf Baguette-Rustico, Gemüsedips mit verschiedenen Saucen	18.80
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	25.00
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	44.00



Vorspeisen / Salate

Blattsalat mit sautierten Riesencrevetten und Balsamico-Dressing	16.50
Ruccolasalat mit Cherry-Tomaten und Parmesan	11.50
Nüsslisalat mit Ei, Speckwürfeln und Croûtons	13.50
Saisonsalat in der Schüssel à discrétion (mit zwei hausgemachten Dressings)	8.90
Gemischter Salat	11.00

Suppen

Tomatencrèmesuppe mit Knoblauch Croutons	9.50
Kürbisschaumsuppe mit Ingwer und Curry	10.50

Fisch

Riesencrevetten Saltimbocca mit sämigem Safran Risotto	38.50
Wolfsbarschfilet "Mediterrane Art" mit Grill Gemüse und Thymian Kartoffeln	35.00



Fleisch

(alle Fleischgerichte ab 10 Personen)

Rostbeef 43.50
Sauce Bearnaise (200 g)

Kalbssteak (200g) 41.50
am Stück aus dem Ofen (an Rosmarinjus)

Kalbsbraten 31.80
an Pilzrahmsauce

Kalbsgeschnetzeltes 38.50
nach Zürcher Art

Brasato al Barolo 30.50
(Rindsschmorbraten), **Haus-Spezialität!**

Pouletbrust 28.50
im Rohschinken-Mantel, gefüllt mit Pfeffer-Frischkäse an Balsamico-Buttersauce,
Zucchini Röllchen und Fettuccine

Zarte Rindsfiletwürfel „**Stroganoff**“ 40.50

Schweinsfiletmedaillons 32.50
an Steinpilzrahmsauce

Rindsfilet (200 g) 45.50
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 Rüebl

Menükarte



Vegetarisch

Fetuccini mit frischen Steinpilzen, Cherry Tomaten und Basilikum	26.50
Sämiges Carnaroli-Risotto mit gebratenen Roten Brüsseler verfeinert, mit Trüffelöl	26.50

Pasta

Pastaplausch (Penne) mit 4 verschiedenen Saucen (à discrétion)	28.50
--	-------

Fondue

Käsefondue Classic (200gr)	30.80
Käsefondue mit Morcheln	36.50
Käsefondue mit schwarzem Trüffel, 200g	40.00
Käsefondue mit Champignons und Schinken	33.00
Käsefondue mit Speckstreifen	33.00
Beilagen:	
Baby Kartoffel	6.50
Gemischter Damfgemüse	6.50
Silberzwiebeln, Maiskolbchen, eingelegte Gurken	6.50
Gröstete Pouletwürfel (150 gr)	13.00
Geröstet Rindswürfel (150 gr)	18.50



Fleischfondue

Fondue Chinoise (ab 10 Personen, à discretion) 57.00

kleiner Saisonsalat

fein geschnittene Fleischtranchen (Rindfleisch, Schweinefleisch, Poulet)

knackige Gemüseauswahl

verschiedene hausgemachte Saucen

Beilagen nach Wahl

kräftige Bouillon

Fondue Bourguignonne (ab 10 Personen) 64.00

kleiner Saisonsalat

geschnittene Fleischwürfel (Rindsfilet, 280 g)

knackige Gemüseauswahl

verschiedene hausgemachte Saucen

Beilagen nach Wahl (à discretion)



Spezialitäten

Tavolata (ab 10 Personen) 59.90

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 grillierte Gemüse und Kartoffeln)

Verschiedene Käsesorten vom Brett

Schokoladekuchen

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

Menü *Le Chef* 96.00

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!



Desserts

Panna Cotta mit Himbeercoulis	10.50
Wiener Apfelstrudel mit Vanilleschaum	10.50
Mousse au Chocolat mit Vanille Birne	11.00
Tiramisù mit Amaretto	10.50
Warme Rotweinzwetschgen mit Zimtglace	12.50
Maronimousse mit gedörrten Portwein-Pflaumen	13.50
Crème Brûlée mit Himbeer Sorbet	11.50
Dessert Büffet (ab 10 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	26.90