



## Apéro / Antipasti

<b>Einfacher Apéro</b> Pommes Chips, Salz-Stängeli, gesalzene Erdnüsse	4.00
<b>Italian Package</b> Tomatenbruscetta, Kräuterbruscetta, Auberginenbruscetta Salami vom Brett, marinierte Oliven, Parmesanstücke	15.10
<b>Mexican Package</b> (ab 15 Personen) Nachos mit pikantem Tomaten-Dip, Guacamole-Dip (Avocadopüree), Crevetten-Dip mit Tomaten und Koriander, Bohnenmousse und Jalapenos	15.00
<b>French Package</b> (ab 15 Personen) Kleine Quiche Lorraine, Canapés mit Rauchlachs, Thon-Mousse auf Baguette, Spargelspitzen auf Weissbrot, Gemüsedips mit verschiedenen Saucen	17.90
<b>Great Britain Package</b> (ab 15 Personen) Crevettenspiessli mit Cocktailsauce, Rindstatar auf Weissbrotscheiben, Cottage Cheese auf Pumpernickel, Lachstatar auf Baguette-Rustico, Gemüsedips mit verschiedenen Saucen	18.80
<b>Spanische Tapas</b> (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	24.00
<b>Apéro Riche</b> (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	35.50
<b>Antipasti-Buffet</b> (ab 15 Personen) grilliertes Gemüse, Trockenfleisch und diverse Salate	20.50



## Vorspeisen / Salate

<b>Blattsalat</b> mit sautierten Riesencrevetten und Balsamico-Dressing	16.50
<b>Ruccolasalat</b> mit Cherry-Tomaten und Parmesan	11.50
<b>Nüsslisalat</b> mit Ei, Speckwürfeln und Croûtons	11.50
<b>Rinds-Carpaccio</b> mit Rucola und Parmesan	17.00
<b>Saisonsalat</b> in der Schüssel à discrétion (mit zwei hausgemachten Dressings)	8.40
<b>Gemischter Salat</b>	10.50

## Suppen

<b>Tomatencrèmesuppe</b> mit Gin und Knoblauch Croutons	8.50
<b>Kürbisschaumsuppe</b> mit Ingwer und Curry	9.50

## Fisch

<b>Riesencrevetten Saltimbocca</b> mit sämigem Safran Risotto	38.50
Grilliertes <b>St.Peter-Fischfilet</b> „Mediterané“ (Knoblauch, Petersilien in Olivenöl) mit geschmortem Mangold und Kartoffeln	33.50



## Fleisch

(alle Fleischgerichte ab 10 Personen)

**Rostbeef** 43.50  
Sauce Bearnaise (200 g)

**Kalbssteak** 39.90  
am Stück aus dem Ofen (an Rosmarinjus)

**Kalbsbraten** 31.80  
an Pilzrahmsauce

**Kalbsgeschnetzeltes** 35.50  
nach Zürcher Art

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

**Pouletbrust** 26.50  
im Rohschinken-Mantel, gefüllt mit Pfeffer-Frischkäse an Balsamico-Buttersauce,  
Zucchetti Röllchen und Fettuccine

Zarte Rindsfiletwürfel „**Stroganoff**“ 39.00

**Schweinsfiletmedaillons** 33.50  
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 Rüepli

Menükarte



## Vegetarisch

<b>Fettuccini</b> mit frischen Steinpilzen, Cherry Tomaten und Basilikum	24.50
<b>Sämiges Carnaroli-Risotto</b> mit gebratene Rote Brüsseler verfeinert, mit Trüffelöl	24.50

## Pasta

<b>Pastaplausch</b> (Penne) mit 4 verschiedenen Saucen (à discrétion)	22.90
--	-------

## Fondue

<b>Käsefondue Classic</b>	29.80
<b>Käsefondue mit Morcheln</b>	36.50
<b>Käsefondue mit Steinpilzen</b>	35.00
<b>Käsefondue mit Tomatenwürfeln</b>	32.50
<b>Käsefondue mit Speckstreifen</b>	33.00



## Fleischfondue

**Fondue Chinoise** (ab 10 Personen, à discretion) 53.50

kleiner Saisonsalat

\*\*\*

fein geschnittene Fleischtranchen (Rindfleisch, Schweinefleisch, Poulet)

\*\*\*

knackige Gemüseauswahl

\*\*\*

verschiedene hausgemachte Saucen

\*\*\*

Beilagen nach Wahl

\*\*\*

kräftige Bouillon

**Fondue Bourguignonne** (ab 10 Personen) 61.50

kleiner Saisonsalat

\*\*\*

geschnittene Fleischwürfel (Rindsfilet, 280 g)

\*\*\*

knackige Gemüseauswahl

\*\*\*

verschiedene hausgemachte Saucen

\*\*\*

Beilagen nach Wahl (à discretion)



## Spezialitäten

**Tavolata** (ab 10 Personen)

54.90

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!

Menükarte



## Desserts

<b>Panna Cotta</b> mit Himbeercoulis	10.50
<b>Wiener Apfelstrudel</b> mit Vanilleschaum	10.50
<b>Mousse au Chocolat</b> mit Vanille Birne	11.00
<b>Tiramisù</b> mit Amaretto	10.50
Warme <b>Rotweinzwetschgen</b> mit Zimtglace	12.50
<b>Maronimousse</b> mit gedörrten Portwein-Pflaumen	13.50
<b>Exotischer Fruchtsalat</b> mit Passionsfrucht-Mangosorbet	15.50
<b>Dessert Büffet</b> (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	23.90