



Apéro / Antipasti

Einfacher Apéro Pommes Chips, Salz-Stängeli, gesalzene Erdnüsse	4.50
Italian Package Tomatenbruscetta, Kräuterbruscetta, Auberginenbruscetta Salami vom Brett, marinierte Oliven, Parmesanstücke	15.10
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	17.90
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	39.00
Antipasti-Bufferet (ab 15 Personen) grilliertes Gemüse, Trockenfleisch und diverse Salate	22.50



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	12.50
Rinds-Carpaccio mit Rucola und Parmesan	17.00
Saisonsalat in der Schüssel à discrétion (mit zwei hausgemachten Dressings)	8.90
Gemischter Salat	11.00

Suppen

Tomatencrèmesuppe mit Gin und Knoblauch Croutons	9.00
Kürbisschaumsuppe mit Ingwer und Curry	10.50

Fisch

Riesencrevetten Saltimbocca mit sämigem Safran Risotto	38.50
Wolfsbarschfilet al Cartoccio mit Kräuter Knoblauch und Butter in Folie gebacken Butterreis	35.00



Fleisch

(alle Fleischgerichte ab 10 Personen)

Rostbeef Sauce Bearnaise (200 g)	43.50
Kalbssteak am Stück aus dem Ofen (an Rosmarinjus)	41.50
Kalbsbraten an Pilzrahmsauce	31.80
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art	35.50
Brasato al Barolo (Rindsschmorbraten), Haus-Spezialität!	30.50
Pouletbrust im Rohschinken-Mantel, gefüllt mit Pfeffer-Frischkäse an Balsamico-Buttersauce, Zucchetti Röllchen und Fettuccine	26.50
Zarte Rindsfiletwürfel „ Stroganoff “	39.00
Schweinsfiletmedaillons an Steinpilzrahmsauce	32.50
Rindsfilet (200 g) an Marsalajus, glacierte Schalotten, Butterspinat mit Rosinen, Polenta mit Crème fraiche, Parmesan	45.50
Beilage nach Wahl (im Preis inbegriffen)	

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



Vegetarisch

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

Pasta

Pastaplausch (Penne) mit 4 verschiedenen Saucen (à discrétion)	23.90
--	-------

Fondue

Käsefondue Classic	29.80
Käsefondue mit Morcheln	36.50
Käsefondue mit Steinpilzen	35.00
Käsefondue mit Tomatenwürfeln	32.50
Käsefondue mit Speckstreifen	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 Riesengräten auf kalter Gemüse Salsa
mit Olivenöl, Limettensaft und Koriander mariniert

Petersilienschaumsuppe mit geräucherten Entenbruststreifen

Grilliertes Rindsteak (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	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
Exotischer Fruchtsalat mit Passionsfrucht-Mangosorbet	15.50
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	23.90