



## Apéro / Antipasti

<b>Einfacher Apéro</b> Pommes Chips, Salz-Stängeli, gesalzene Erdnüsse	4.50
<b>Italian Package</b> Tomatenbruschetta, Kräuterbruschetta, Auberginenbruschetta Salami vom Brett, marinierte Oliven, Parmesanstücke	15.50
<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	20.00
<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	20.50
<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	25.00
<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	47.00



## 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	13.50
<b>Saisonsalat</b> in der Schüssel à discrétion (mit zwei hausgemachten Dressings)	9.20
<b>Gemischter Salat</b>	11.50

## Suppen

<b>Tomatencremesuppe</b> mit Knoblauch Croutons	9.50
<b>Kürbisschaumsuppe</b> mit Ingwer und Curry	10.50

## Fisch

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



## Fleisch

(alle Fleischgerichte ab 10 Personen)

<b>Rostbeef</b> Sauce Bearnaise (200 g)	43.50
<b>Kalbssteak</b> (200g) am Stück aus dem Ofen (an Rosmarinjus)	47.50
<b>Kalbsbraten</b> an Pilzrahmsauce	34.50
<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> nach Zürcher Art	41.50
<b>Brasato al Barolo</b> (Rindsschmorbraten), <b>Haus-Spezialität!</b>	31.50
<b>Pouletbrust</b> im Rohschinken-Mantel, gefüllt mit Pfeffer-Frischkäse an Balsamico-Buttersauce, Zucchetti Röllchen und Fettuccine	29.50
Zarte Rindsfiletwürfel „ <b>Stroganoff</b> “	42.50
<b>Schweinsfiletmedaillons</b> an Steinpilzrahmsauce	37.50
<b>Rindsfilet</b> (200 g) an Marsalajus, glacierte Schalotten, Butterspinat mit Rosinen, Polenta mit Crème fraiche, Parmesan	48.50
<b>Beilage nach Wahl</b> (im Preis inbegriffen)	

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



## Vegetarisch

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

## Pasta

<b>Pastaplausch</b> (Penne) mit 4 verschiedenen Saucen (à discrétion)	30.00
--	-------

## Fondue

<b>Käsefondue</b> Classic (200gr)	33.80
<b>Käsefondue</b> mit Morcheln	38.50
<b>Käsefondue</b> mit Champignons und Schinken	35.00
<b>Käsefondue</b> mit Speckstreifen	35.00
<b>Beilagen:</b>	
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 discretion) 59.50

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) 64.00

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 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

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