

Catering Menu-Vorschläge

3-Gänge Menu

Menü 1: 54 CHF / Person

Bunter Sommerblattsalat

Saisonale Waldpilze | Sonnenblumenkernen | Knupsertuille

Luzerner Freiland Schweinskotlett am Stück

Kartoffel-Kräuterschnitte | Bohnengemüse Provençale | Rotweinjus

Zitronen Joghurt Creme

Pistazienglace | Schokoladen - Crumble

Menü 2: 58 CHF / Person

Jolly – Melonensuppe

Weisser Portwein | Pfefferminze | Joghurtschaum

Gebratenes Wolfsbarschfilet

Auberginenkaviar | Cherry Tomaten | Kartoffelschnitte | Sauce Hollandaise

Tonkabohne küsst Erdbeere

Tonkabohnenmousse | marinierte Erdbeeren | gebrannte Haselnüsse | Schokoladenglace

Menü 3: 56 CHF / Person

Geräucherte Forellenfilets

Gemüse Julienne | Weissweinschaum-Suppe | Kräuteröl

Butter Chicken

Basmati Reis | roher Karottensalat

Gratinierte Himbeeren

Champagner Sabayon | karamellisierte Haselnüsse

Menü 4: 75 CHF / Person

Schweizer Alpenlachs-Carpaccio

marinierter Kürbis | Passionsfrucht – Vinaigrette | Sonnenblumenkernen

Schweizer Kalbskotlette am Stück

Baby Gemüse | Neue Kartoffel | Basilikum Pesto | Sauce Bernaise

Variation von Erdbeere und Rhabarber

Erdbeermousse | marinierte Rhabarber & Erdbeeren | Pistazie | Vanille

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt 7.7%

Alle Fleischerzeugnisse stammen aus Schweizer Landwirtschaft

4-Gänge Menu

Menü 5: 75 CHF / Person

Lachsvariation

Tartar, Rose-Geräuchert | Roulade Dill – Senfsauce | kleiner Blattsalat

Bio Black Tiger Crevette

Curry Linsen | Koriander | Chili | Papadum-Chip

Weidebeef Entrecote Double

Basilikum-Kartoffelgnocchi | Baby Karotten | Kräuter-Chili-Salsa

Blätterteig Mille-Feuille

Vanilleschaum | saisonale Beeren | Walnussglace

Menü 6: 85 CHF / Person

Weiderind Rindscarpaccio

Parmesanmousse | eingelegte Zwiebel | gebeiztes Eigelb | Kartoffelchips

Zanderfilet

Junger Blattspinat | Oliven + getrocknete Tomaten - Vinaigrette, | Pinienkernen

Kalbsrücken

Weissweinisotto | Marktgemüse | Portweinjus

Schokoladentarte

Passionsfrucht, Mango, Sauerrahm