

MENUVORSCHLÄGE

Businesslunch-Genüsse	(Seite 1)	ab B 111.1
Vegetarische Menus	(Seite 5)	
Fest- und Galamenus	(Seite 6)	ab F 311.1
Themen-Buffets	(Seite 10)	ab T 412.1
Mitternachts-Imbisse	(Seite 13)	ab M 511
Amuse-bouches	(Seite 14)	ab A 610
Cocktails / Apéro	(Seite 16)	ab C 710.1
BBQ	(Seite 17)	ab Q 810
Brunch / Frühstück	(Seite 20)	ab U 910.1

BUSINESSLUNCH-GENÜSSE

GEFLÜGEL B 111.1

Leicht gebundene Maiscremesuppe mit Pesto-Croutons

Fitnessteller mit gebratener Pouletbrust und Kräuterbutter
Bunt gemischter Blattsalat mit Melone,
gerösteten Sonnenblumenkernen und Fruchtspiess

Quark-Mousse mit Waldbeerenragout

CHF 56.00

GEFLÜGEL B 112.1

Bunter Blattsalat mit sautierten Champignons und frischen Kräutern

Gebratene Maispouardenbrust mit Mangochutney und Rohschinken
Kartoffelkroketten mit Mandeln paniert
Farbenfrohes Gemüsebouquet

Grand Cru Schokoladentörtchen, Sauerrahmeis und Himbeer coulis

CHF 65.00

GEFLÜGEL B 113.2

Tranche vom heissgeräuchertem Asialachs
Marinierter Gurkensalat und Wasabinüsse

Grünes "Thai Chicken Curry"
(ohne Knochen)
Parfümreis
und Wok-Gemüse

Ingwer-marinierte Mini-Ananas mit pochiertem Kokos-Flan

CHF 63.00

FISCH B 114.1

Rauchlachs, Rauchforelle und geräuchertes Felchenfilet
mit kleinem Salatbouquet und Meerrettichschaum

"Surf & Turf"

Gebratene Riesenkrevetten und Pouletbrust
mit milder roter Currysauce, Ananas und Jasminreis

Hausgemachtes Grand-Marnier Parfait mit Orangensauce

CHF 71.00

KALB B 115.1

Zucchetti-Auberginen-Antipasti
mit marinierten Mozzarellini-Kugeln

Kalbsschnitzel im Parmesanmantel

Kräuterrisotto

Buntes Mischgemüse

Mascarpone-Kaffeemousse und Pistaziengebäck

CHF 73.00

KALB B 116.1

Bunter Blattsalat mit vegetarischen Mini-Frühlingsrollen
und Balsamico-Dressing

Mit Spinat und Rohschinken gefüllte Kalbfleischrollen und Pilzragout

In Butter geschwenkte Kartoffelgnocchi

Brokkoli mit Mandeln

Mango-Cheesecake mit Fruchtsauce und Himbeersorbet

CHF 69.00

LAMM B 117.1

Kräuterrahmsuppe mit Cocktailkrevetten

Gebratene Würfel vom Lammrückenfilet mit Balsamicojus

In Butter gebratene Kartoffeln

In Speck eingewickelte Bohnen

Karamellierter Apfelkuchen, Walnusseis
und Orangenschaum

CHF 68.00

SCHWEIN B 119.1

Saisonale Blattsalate, verfeinert mit gehacktem Ei,
Brotcroutons und Balsamico-Essig

Schweinsfilet-Medaillons mit Calvadosrahmsauce

Taglierini

Saisongemüse

Beerentranche mit Sauerrahm-Eis

CHF 68.00

SCHWEIN B 120.1

Rindscarpaccio mit Olivenöl und Parmesan

Doppeltes Hohrückensteak

mit Kräuterkruste überbacken und tranchiert

Schupfnudeln

Gemüsegarnitur

Grand Cru Pralinentörtchen mit weisser Schokoladensauce

CHF 75.00

RIND B 121.1

Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Briochetoast und Zitrone

Entrecôte-Streifen „Stroganoff“
in sämiger Paprikasauce mit Peperoni- und Gurkenstreifen
In Butter geschwenkte Frischeier-Nudeln

Weisses und braunes Grand Cru Schokoladenmousse mit Himbeercoulis

CHF 75.00

RIND B 122.2

Marinierter Mozzarella und Basilikumsuppe

Roastbeef mit Sauce Bearnaise
Kartoffelgratin
Saisongemüse

Warmer Nusskuchen
mit Moccarahmeis und Knuspergebäck

CHF 79.00

RIND B 123.1

Gemischter Blattsalat mit Balsamico-Essig,
Trockentomatenstreifen
und Parmesankäse

Rindsschmorbraten mit knusprigen Speckwürfeln
Brotcroûtons und Silberzwiebeln
Kräuterkartoffelstock
Glasierte Karotten

Vanilleglace mit Schokoladensplittern
und Apfelküchlein mit Zimtzucker

CHF 68.00

VEGETARISCHE BESTANDTEILE (V)

Gerne ersetzen wir für Ihre vegetarischen Gäste die fleischhaltigen Gänge mit untenstehenden Bestandteilen.

VORSPEISEN

Zucchetti-Carpaccio auf Petersiliensalat mit Himbeer-Vinaigrette – CHF 14.00

Salatbouquet mit grilliertem Gemüse und Fetakäse – CHF 15.00

Gemischter Salat mit Mozzarellini und Basilikum-Dressing – CHF 14.00

Warmer Gemüsesalat mit Soja-Sesam-Dressing – CHF 14.00

SUPPEN

Tomatencreme mit feingeschnittenem Basilikum – CHF 12.00

Peperoni-Kaltschale mit gerösteten Sonnenblumenkernen – CHF 12.00

HAUPTGÄNGE

Gebratene Kartoffelplätzchen
mit Tofu und Gemüsestreifen belegt,
serviert mit Tomatenragout
CHF 27.00

Pilz-Risotto mit Gemüse aus dem Garten
CHF 24.00

Kartoffelgnocchi mit Gemüsestreifen, Spinat
und Käse-Auberginenröllchen
CHF 28.00

Mildes Gemüsecurry mit Früchten, Mandeln
und Parfurreis
CHF 27.00

FEST- UND GALAMENUS

IM KRÄUTER- UND OBSTGARTEN F 311.1

Mousse-Terrine mit Einlage und kleiner Salatgarnitur

Am Stück gebratenes "SwissPrim" Kalbssteak
mit Pesto-Jus
Kartoffelgratin
Buntes Saisongemüse

Tobleronemousse mit knusprigem Mandelgebäck
und Fruchtsauce

CHF 78.00

IN DEN HIGHLANDS F 312.1

Im Haus mariniertes Schottland-Fjordlachs und Lachs-Tatar

Kräuterkraftbrühe mit Käsecroutons

Roastbeef mit Sauce Bearnaise
Kartoffelterrinen
Bunte Gemüse-garnitur

Warmer Mandelkuchen
mit Butterscotchsauce und Vanilleeis

CHF 89.00

ohne Suppe CHF 81.00

AROUND THE WORLD F 313.1

Krevettencocktail mit Briochetoast

Karottencreme mit knusprigen Brotwürfeln

Gebratene Schweinsfilet-Medaillons mit Morchelsauce
Kartoffelgratin
Farbenfrohes Gemüsebouquet

Grand Cru Schokoladenhalbmond mit Kokosnusseis

CHF 87.00

ohne Suppe CHF 79.00

NEW ZEALAND F 314.1

Rindstatar mit grilliertem Olivenbrot

Steinpilzconsomme mit knusprigen Speckravioli

Lammkarree mit Thymiansauce
Maiscreation
Grillierte Gemüsegarnitur

Blauschimmelkäse parfümiert mit Portwein
und frischen Birnenstücken

Apfelparfait mit Karamellsauce

CHF 92.00
ohne Käse CHF 84.00
ohne Suppe und Käse CHF 78.00

DER KLASSIKER F 315.1

Blattsalate mit gebratener französischer Entenbrust
und Sherry-Vinaigrette

Tomatensüppchen mit Pestoschaum

Gebratene Rinds- und Kalbsmedaillons
mit kräftiger Barolosauce
Knusprige Kartoffelkroketten
Farbenfrohes Gemüse

Französischer Brie mit Trockenfrüchteconfit

Italienisches Tiramisù mit weisser Kaffesauce

CHF 103.00
ohne Käse CHF 95.00
ohne Suppe und Käse CHF 89.00

BUONGIORNO ITALIA, SALUT LA FRANCE F 316.1

Vitello Tonnato mit Salatbouquet

Doppelte Kraftbrühe

mit Gemüsestreifen und Sherry

Kleines Krevetten-Ragout mit leichtem Blätterteiggebäck

Rindsfilet am Stück gebraten mit Trüffelbittersauce

Gebackene Duchesse-Kartoffeln

Marktfrisches Gemüse

Orangen-Schokoladentiramisu

Stracciatella-Eis und Früchtecocktail mit Minze

CHF 114.00

ohne Krevetten CHF 98.00

MIT EIN BISSCHEN FANTASIE F 317.1

Krevetten-Gemüseterrine, geräucherter Thunfisch

und Gurken-Sushi mit Sojaglasur

Rinds-Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Hausgemachte Frischeier-Taglierini

mit Rohschinken und Champagner-Schaum

Am Stück gebratenes Schweizer Kalbssteak

mit Steinpilz-Rahmsauce

In Butter gebratene Spätzli

Saisongemüse

Marinierte Ananas mit Kokoseis und Mandelgebäck

CHF 108.00

ohne Vorspeise CHF 94.00

ohne Suppe CHF 98.00

IN VINO VERITAS F 318.1

Ententerrine mit grilliertem Gemüse
und rassicem Tomaten-Chutney

Klare Ochsenschwanzsuppe,
verfeinert mit Brandy

Ravioli mit Ricotta, Trüffelbutter und Petersilie

Mangosorbet mit Amaronebirnen

Kalbsfilet-Medaillons mit Pinienkernenkruste und Jus
Duchesse-Kartoffeln

Marktfrisches Gemüse

Hausgemachtes Grand Cru Schokoladenmousse
und Haselnussgebäck

CHF 116.00

ohne Suppe und Sorbet CHF 96.00

GALA MENU F 319.1

Warmes Brioche mit frischer Gänseleber und Edelpilzen,
serviert mit Madeirasauce

Maiscremesuppe
mit karamellisierten Haselnüssen

Seeteufel in einer goldgelben Kartoffelkruste
mit Tomatenschaum

Zitronensorbet mit kandierter Orange

Lammrückenfilet* mit Thymian im Ofen gebraten

Rotweinjus

Champagner-Risotto

Grüne Bohnen mit Speck

Passionsfrucht-Terrine und Bananenkuchen mit marinierten Früchten

CHF 112.00

*Das Menu ist für CHF 118.00 auch mit doppeltem Kalbssteak
anstatt Lamm im Hauptgang erhältlich

Menu ohne Gänseleber CHF 97.00

Menu mit Kalbssteak ohne Gänseleber CHF 103.00

THEMEN-BUFFETS

BUFFET SUISSE T 412.1 (ab 40 Personen)

Kartoffelsalat mit Apfelstücken
Cocktailkrevetten und Sauerrahm
Rauch- und Graved-Lachs
Rohschinken und Salsiz
Bündnerfleisch und Coppa
Frischer Pilzsalat mit Kräutern
Auswahl von Blattsalaten
Linsensalat mit Saucisson

Felchenfilets mit Chardonnay-Sauce und Gemüsestreifen garniert
Heisser Bauernfleischkäse
Grillierte Pouletbrust mit Pesto-Sauce
Kalbsbraten und eingelegte Dörraprikosen

Gemüsereis
In Butter gebratene Kartoffelrösti
"Äpler-Maggronen" mit Zwiebelschwitzi und Apfelmus
Marktfrische Gemüseauswahl

Apfelkuchen mit Schlagrahm
Zartschmelzendes Schokoladenmousse
Verschiedenes Rahmeis
"Grossmutter's" gebrannte Creme mit pochierten Zwetschgen
Mini Cremeschnitten
Frische Fruchttörtchen

CHF 98.00 pro Person

EURO GATE T 413.1
(ab 50 Personen)

Tomaten–Auberginencarpaccio mit Parmesan
Rindstatar mit Brotchips
Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum
Hauspastete mit erfrischender Cumberland-Sauce
Sprossensalat mit marinierten Pouletspiessen
Vitello Tonnato
Frische Saisonsalate mit italienischem, französischem und Haus-Dressing

Marinierte Lammhuft mit Rosmarinjus
Gefüllte Kalbfleisch-Involtini mit Pesto-Sauce
Pouletschenkelragout mit fruchtiger Currysauce
Zartes Roastbeef mit Sauce Béarnaise
Limonenravioli mit Ratatouillesalsa

Im leichten Teig gebackenes Gemüse
Kartoffelgnocchi mit Salbei
Grillierte Kräutertomate
Gemüse-Pilawreis
Kartoffelgratin
Saisongemüse

Tiramisù mit Kaffeesauce
Grand Cru Schokoladenmousse
Kleine glasierte Fruchttartelettes
Creme Karamell
Verschiedene Eissorten
Marinierter Fruchtsalat

CHF 102.00 pro Person
Menupreis mit Käseauswahl zum Desserbuffet CHF 112.00 pro Person

ASIAN DELIGHT T 414.1

(ab 60 Personen)

Kefen- Maissalat mit Sojasauce und Zitronengras
Geräucherte, mit Ingwer parfümierte Entenbrust
Variationen von Sushi und Sashimi mit Wasabi und Sojasauce
Marinierte Pouletbrüstchen mit frischem Koriander
Marinierte Sojakeimlinge mit Krebschwänzen
Glasnudelsalat mit Meeresfrüchten und Sesam-Dressing

Mildes rotes "Chicken Curry"
Satays (Poulet und Rind) vom Grill mit Erdnuss-Sauce
Kartoffeln mit Sesam
Chilli-Krevetten
Rindfleisch Teriyaki
Frühlingsrollen
Schweinefleisch "Sweet & Sour"

Gemüse Fried Rice
Sautiertes asiatisches Wokgemüse

Geschnittene exotische Früchte
Bananenkuchen mit Honigsauce
Mangoterrine mit Mangosauce
Vanille - Grünteemousse
Gebakener Mandelkuchen

CHF 107.00 pro Person

**Für weitere Buffetvorschläge beachten Sie
bitte unseren Buffetflyer.**

MITTERNACHTS-IMBISSE M 511
serviert mit knusprigen "Büürli"

Gulaschsuppe
CHF 14.00

Bündner Gerstensuppe
CHF 12.00

Schweinswüstli oder Wienerli mit Senf
CHF 12.00

Chili con Carne
CHF 14.00

Hot-Dog
CHF 12.00

Paar Weisswürste mit Laugenbrezel
und süssem Senf
CHF 12.00

AMUSE-BOUCHES

A 610

**Gefülltes Blätterteig-Apéro-Gebäck
gemischt, CHF 3.20 pro Person**

A 611

**Blätterteig-Apéro-Gebäck
gemischt, CHF 3.60 pro Person**
Kümmel, Käse, Kräuter, Mohn

A 612.1

**Amuse-Bouche kalt
CHF 3.50 pro Stück**

Ananaswürfel mit Kokospuma**
Sbrinz mit Nüssen und Trauben**
Gemüse mit Dipsaucen**
Melonen und Rohschinken-Spiessli
Mit Basilikum marinierte Tomaten-Mozzarellaspiessli**
Mini-Laugenbrötli mit Mozzarella und Pesto**
Knuspriges Rosmarinbrot mit Oliventapenade
Süss-scharfe Pappadew gefüllt
"Teufelhörnli" - Peperoncini gefüllt mit Frischkäse
Tzatziki mit knusprigem Olivengebäck**
Vollkorntoast mit Schinken-Kresse mousse**

A 613.1

**Amuse-Bouche kalt
CHF 4.20 pro Stück**

Krevetten mit Dillmayonnaise
Rauchlachs mit Kapern und süssem Senf
Roastbeef mit Spargeln
Ratatouillesalat mit Rauchlachs-Rahmkäse-rolle
Rohschinken mit Melone
Rindstatar mit Kapern
Spargelmousse auf grilliertem Focaccia**
Lachstatar
Siedfleischsalat mit Apfelmeerrettich
Wasabi Panna-Cotta und Heissrauchlachs
Gemüsesalat mit marinierten Fetawürfeln**

** Vegetarische Amuse-Bouches

A 615

Amuse-Bouche kalt

CHF 6.00 pro Stück

Geräuchertes Graved-Lachsstück
Entenleberterrinen mit karamellisiertem Apfel
Riesenkrevetten auf Kräutertoast

A 614

Amuse-Bouche kalt

CHF 8.00 pro Stück

Geräucherter Heilbutt mit Kaviar
Bärenkrebse mit Mangochutney und Baguettebrot
Hummermedaillons mit Pestomayonnaise
Geräucherter Serranoschinken mit Trüffelscheibe

A 616.1

Amuse-Bouche warm

CHF 3.50 pro Stück

Käseküchlein**
Gebackene Sauerrahm-Bündnerfleisch-Häppchen
Mini-Frühlingsrollen mit Soja-Dip**
Samosas (Teigtriangel) mit rassischer Curry-Gemüsefüllung**
Linsenragout mit Speck und Kartoffelwürfeln
Schinkengipfeli
Gebackene Riesenkrevetten

A 617.1

Amuse-Bouche warm

CHF 4.40 pro Stück

Panierte, gebackene Pouletstreifen mit süsser Chilisauce
Gemüse-Hühnerfleischstück mit Sesam
Asiatische Teigtaschenspiesse**
Curry-Schaumsüppchen in der Espressotasse
Gebratene Pangasius-Streifen mit Mango-Dip
Mini-Wrap mit Gemüse**
Krevetten mit roter Currysauce
Rindfleischwürfel mit Teriyakisauce und Sesamgebäck
Maispoullarde mit Gemüse-Zitronengrasfond und Kräuternudeln

A 618.1

Amuse-Bouche warm

CHF 5.00 pro Stück

Mini-Hamburger mit Cocktailsauce

** Vegetarische Amuse-Bouches

COCKTAIL / APERO

FLYING FOOD C 710.2

Pro Person und Stunde CHF 59.00 / je weitere 30 Minuten CHF 30.00

Ratatouille-Salat mit Rauchlachs-Rahmkäserolle
Ananaswürfel mit Kokospuma
Kleiner Siedfleischsalat mit Apfelmeerrrettich
Mini-Laugenbrötli mit Mozzarella und Pesto
Maispoularde mit Gemüse-Zitronengrasfond und Kräuternudeln
Linsenragout mit Speck und Kartoffelwürfeln
Rindfleischwürfel mit Teriyakisauce und Sesamgebäck

Spritziger, spanischer Albariño (Weisswein), Tonic mit Cranberry (ohne Alkohol), Heineken Bier (0.33), Fruchtsaft und Mineralwasser

SUISSE APERITIF C 712.1

Pro Person und Stunde CHF 29.00 / je weitere 30 Minuten CHF 18.00

Süffiger, trockener Weisswein aus dem Zürichsee-Gebiet oder Waadtland, Fruchtsäfte und Mineralwasser

Mini-Ramequins und Schinkengipfeli
Mostbröckli und Altendorfer Käse mit dunklem Brot
Fondueschnitte, Laugenbrötli mit Rohschinken, Pommes Chips, Salzsticks

AMERICAN BAR C 713

Pro Person und Stunde CHF 39.00 / je weitere 30 Minuten CHF 20.00

Bloody Mary, Dry Martini, Whisky Sour, Gin und Vodka,
Bier, Weiss- und Rotwein, Orangensaft und Mineralwasser

Mini-Hamburger, Kokos-marinierte Krevetten,
Gemüse-Dip mit Cocktailsauce, Nachos mit Guacamole

FRÜCHTEBOWLEN C 714

Frisch angesetzte Früchtebowle je nach Jahreszeit

Früchtebowlen ohne Alkohol pro Liter CHF 32.00

Früchtebowlen mit Alkohol pro Liter CHF 42.00

BBQ`s

Im Sommer, bei schönem Wetter, laden wir zum gemütlichen BBQ auf unserer Terrasse ein (buchbar ab 30 Personen).

WESTERN BBQ Q 810

CHF 82.00 pro Person

Geräucherte Forelle mit Meerrettichschaum

Maissalat mit Mayonnaise

Indianerbohnsensalat

Tomatensalat mit roten Zwiebeln

Bunt gemischte Saisonsalate

Haus-Dressing

Hamburger

"Spare-Ribs"

Mariniertes Whiskysteak

Mit Paprika mariniertes Rindssteak

"Baked Potatoes"

Reispfanne

Verschiedene Saucen

BBQ Sauce

Sauerrahm

Maisbrot

"Applepie" gedeckter Apfelkuchen

Vanilleeis

Mini-Muffins

Waffeln mit Ahornsirup

Schlagrahm

OUTBACK BBQ Q 811

CHF 78.00 pro Person

Salat aus neuen Kartoffeln mit Kräuter-Vinaigrette

Pastasalat mit Rucola und Pinienkernen

Thonsalat mit Oregano und Fenchel

Farbenfrohe Saisonsalate

Trockentomatensauce

Straussensteak mit Kräutermarinade

Barramundifilets

Kängurusteak

Riesenkrevetten am Spiess

Gebackene Knusperkartoffeln

Verschiedene Saucen

Sauerrahm

Fladenbrot

Grillierte Banane

Vanilleeis

Zitronenkuchen mit marinierten Früchten

Süsser Dattelpudding mit Butterscotchsauce

Schlagrahm

GARTENPARTY Q 812

CHF 74.00 pro Person

Schweizer Kartoffelsalat

Karottensalat

Grüner Bohnensalat

Hörnlistalat

Tomatensalat mit Zwiebeln

Gemischter Gartenblattsalat

Haus-Dressing

Französische Salatsauce

Kalbsbratwurst

Mini Cervelat

Schweinskoteletten mariniert

Pouletschenkel-Schnitzel

Pommes Chips

Verschiedene Saucen

Ruchbrot

Eis vom Glacevelo

Gebrannte Creme

Fruchtsalat

Schokoladenkuchen

Schlagrahm

KARIBIK BBQ Q 813

CHF 88.00 pro Person

Curryreissalat mit Peperonistücken
Gurkensalat mit Tomaten und grüner Mango
Palmherzsalat mit roten Zwiebeln
Caesar Salat mit Speckwürfeln und Knoblauchcroutons
"Coleslaw" Kabissalat
In Speck eingewickelte, gebratene Bananen
Caesar Sauce
Papayasauce

Mariniertes Rindshuftsteak mit Papaya-Knoblauchbutter
Grillierter Buntbarsch
Rassige Schweinsbratwurst
Pouletbrustschnittel mit frischer Ananas
"Baked Potatoes"
Gemüsespiessli
Verschiedene Saucen
Guacamole
Sauerrahm
Fladenbrot

Karibischer Fruchtsalat
Überbackene Ananas
Mango und Zitronensorbet
Mango "Cheesecake"
Schlagrahm

BRUNCH- UND FRÜHSTÜCKSANGEBOTE **(buchbar ab 30 Personen) – Brunchangebot von 10.00 bis 14.30**

**Unter dem Motto „gemütlich ausschlafen und entspannt brunchen“
bieten wir Ihnen folgende Möglichkeiten.**

BASISANGEBOT U 910

CHF 39.00 pro Person

Brotauswahl, Ruchbrot, Halbweissbrot, Vollkornbrot
Buttergipfeli
Laugengipfeli
Käseplatte (5 Sorten)
Aufschnittplatte
Hüttenkäse, Quark
Müesli (3 Sorten)
Corn-flakes (Portionen)
Joghurt nature und Früchte
Birchermüesli
Marmelade, Honig und Nutella
Butterportion, Lättaportion, Buttermödeli
Orangen- und Multivitaminsaft
Milch, Soja-Milch, Fruchtmolke
Fruchtsalat, Früchtekorb
Gekochte 5-Minuten-Eier
Kaffee, Tee, Ovomaltine, Schokolade

KLEINER BRUNCH U 911

CHF 49.00 pro Person

Basisangebot (U 910) plus...

Blaubeermuffins, Gugelhopf, Süssgebäck
Früchtewähe
Rührei
Grilltomate
Gebratener Speck
Kartoffelrösti
Chipolatas

PLAZA BRUNCH U 912.2
CHF 73.00 pro Person

Basisangebot (U 910) plus...

Rauchlachs mit Meerrettichschaum
Siedfleischsalat im Kräutersud mit Apfelmeerrettich
Tomaten-Mozzarellasalat in Portionen
Rindscarpaccio mit Olivenöl
Krevetten mit Currysauerrahm und Ananasstücken
Landrauchschinken
Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce
oder Schweins-Hohrücken-Braten mit Rosmarin
Kartoffelrösti
Marktgemüse
*
Mini-Cremeschnitte
Braunes (Grand Cru) und weisses Schokoladenmousse in Portionen
Karamellköpfl

BAUERNBRUNCH U 913.1
CHF 64.00 pro Person

Basisangebot (U 910) plus...

Bauernzopf
Rührei
Grilltomate
Gebratener Speck
Kartoffelrösti
Heisser Bauernschinken mit Kartoffelsalat
Chipolatas
*
"Buure-Meringues" mit geschlagenem Rahm
"Grossmutter's" gebrannte Creme
Braunes (Grand Cru) Schokoladenmousse in Portionen

KARIBISCHER BRUNCH U 914.1
CHF 67.00 pro Person

Basisangebot (U 910) plus...

Tropenfrüchte
"French Toast"
Vanille Plunder
Rührei
Kräutertomate
Gebratener Schinken
Kartoffelplätzchen
Speck-Bananen
*
Mini-Cremeschnitte
Überbackene Ananas
Braunes (Grand Cru) und weisses Schokoladenmousse in Portionen

KANADISCHER BRUNCH U 915.1
CHF 69.00 pro Person

Basisangebot (U 910) plus...

Rauchlachs mit Meerrettichschaum
"French Toast"
Waffeln mit Ahornsirup
Rührei
Grilltomate
Gebratener Speck
"Hash Browns" (Kartoffelplätzchen)
Schweinswürstchen
Glasierter Schinken mit Honig
*
Mini-Cremeschnitte
Braunes (Grand Cru) und weisses Schokoladenmousse in Portionen
Donuts

Fleischherkunft

Rindsfleisch: Südamerika
Lamm: Neuseeland
Schwein, Kalb, Poulet: Schweiz
Ente, Maispoularde: Frankreich

Fleisch und dessen Zubereitung kann mit Hormonen als Leistungsförderer und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Alle Preise inkl. MwSt.
Euro-Verrechnung erfolgt mittels Tageskurs unserer Réception.