

Unsere Menü-Vorschläge für Ihren Event Nos propositions de menu pour votre événement

Vorspeise / Entrée

Parmaschinken mit Melonen (je nach Saison) garniert mit einem Salatbouquet an Himbeerdressing <i>Jambon de Parme et melon (selon la saison)</i> <i>garni avec un bouquet de salade, dressing sauce aux framboises</i>	CHF 22.50
Rindsentrecôte Carpaccio mit kaltgepresstem Olivenöl garniert mit Rucola und Grana Padano Spänen <i>Carpaccio de entrecôte bœuf avec l'huile d'olive extra vierge</i> <i>garni avec roquette et copeaux de Grana Padano</i>	CHF 22.50
Hirschentrecôte Carpaccio mit kaltgepresstem Olivenöl garniert mit Rucola und Grana Padano Spänen <i>Carpaccio de entrecôte cerf avec l'huile d'olive extra vierge</i> <i>garni avec roquette et copeaux Grana Padano</i>	CHF 22.50
Thunfisch Carpaccio mit kaltgepresstem Olivenöl garniert mit Rucola und Grana Padano Spänen <i>Carpaccio de thon avec l'huile d'olive extra vierge</i> <i>garni avec roquette et copeaux Grana Padano</i>	CHF 22.50
Hausgemachter Antipasti-Spiess auf Salatbett <i>Brochette d'antipasti sur son lit de salade</i>	CHF 16.50
Kleiner Saisonsalat garniert mit karamellisierten Pinien kernen <i>Petite salade de saison garni avec noix des pignons caramélisées</i>	CHF 9.50
Pouletbrust in Pastis flambiert an Kräutersauce, Salatbouquet <i>Suprême de poulet flambés au Pastis, sauce aux herbes et un bouquet de salade</i>	CHF 16.50
Fleischterrinen garniert mit Salatbouquet an Cumberlandsauce <i>Terrine de viande garni avec un bouquet de salade et sauce cumberland</i>	CHF 17.50

Geräucherte Forellenfilets an Meerrettichschaum auf Kartoffelgaletten <i>Filets de truite fumé, mousse au raifort sur galettes de pommes de terre</i>	CHF 18.50
Lachstartar mit schaumiger Seehasenrogen Sauce, kleines Salatbouquet <i>Tartare de saumon et sa mousse aux œufs de lompe, petite bouquet de salade</i>	CHF 18.50

Warme Vorspeisen / Entrée chaudes

Wolfsbarsch an Safransauce serviert mit Gemüserisotto <i>Loup de mer, sauce au safran sur un lit de risotto aux légumes</i>	CHF 21.00
Lachsfilet an Rieslingsauce serviert mit Basmati Reis und Saisongemüse <i>Escalope de saumon, sauce Riesling servi avec riz basmati</i>	CHF 21.50
Zanderfilet an Pinot Noire Sauce serviert mit Nudeln und Saisongemüse <i>Filet de sandre au sauce Pinot Noir servi avec nouille et légumes de saison</i>	CHF 22.50
Fleischravioli an mittelscharfer Tomatensauce garniert mit Rucola und Grana Padano <i>Ravioli de viande au sauce tomate épicée moyen garni avec roquette et copeaux de Grana Padano</i>	CHF 18.00

Vegetarisch / Végétarien

Gemüse Ravioli an Safransauce <i>Ravioli aux légumes à la sauce au safran</i>	CHF 18.00
Randencarpaccio mit Ratatouille, garniert Carpaccio de betterave avec ratatouille, garni	CHF 16.50
Kohlrabicarpaccio mit Ratatouille, garniert Carpaccio de chou-rave avec ratatouille, garni	CHF 16.50
Fettuccine an Pestosauce mit Pinienkernen <i>Fettuccine à la sauce au pesto avec pignons de pin</i>	CHF 15.50
Tagliatelle an Steinpilzsauce <i>Tagliatelle à la sauce aux bolets</i>	CHF 16.00

Suppen / Soupe

Kokoscremesuppe mit glacierten Spänen <i>Crème de coco avec des copeaux glacé</i>	CHF 9.00
Doppelte Ochsenkraftbrühe mit Gemüsebrunoise Double consommé de bœuf avec brunoise de légumes	CHF 9.00
Gelbe Karottencremesuppe mit Mandelscheiben <i>Crème de carottes jaune avec des amandes</i>	CHF 9.00
Kraftbrühe mit Flädli <i>Consommé celestine</i>	CHF 8.00
Hühnercremesuppe <i>Crème de volaille</i>	CHF 9.00

Hauptgang Fleisch / Plat de principal viande

Lammfilet mignon in Kastanien-Pestokruste an provenzalischer Tomaten-Kräutersauce <i>Filet mignon d'agneau en croûte de marron et pesto à la sauce provençale tomate et aux herbes</i>	CHF 40.00
Schweinsfilet mignon an Pfeffer-Estragonsauce <i>Filet de porc mignon à la sauce aux poivres et estragon</i>	CHF 37.00
Rindsentrecote (Angus) an Hostelleriesauce <i>Entrecôte de bœuf (Angus) à la sauce „Hostellerie“</i>	CHF 38.00
Herzstück vom Rindsfilet "Rossini-Art" (Angus) mit überbackener Gänseleber an Brombeersauce <i>Coeur de filet de boeuf "à la mode Rossini" (Angus) avec foie gras de canard gratinée à la sauce aux mûres</i>	CHF 49.00
Kalbsgeschnetztes an einer Rahmsauce mit feinen Nudeln und Gemüse trio <i>Emincé de veau en sauce à la crème avec des nouilles et un trio de légumes</i>	CHF 29.50
Schweinsfilet mignon im Blätterteigkissen an Steinpilzsauce <i>Filet de porc mignon dans une pâte feuilletée à la sauce aux bolets</i>	CHF 36.00
Perlhuhn Brust an Currysauce mit Fruchtspiess und Basmatireis <i>Suprême de pintade à la sauce au curry et brochettes de fruits et riz basmati</i>	CHF 28.50
Rindsfilet (Angus) / Beilagen und Saucen nach Wahl <i>Filet de bœuf (Angus) / Accompagnement et sauces aux choix</i>	CHF 44.00
Kalbsfilet mignon / Beilagen und Saucen nach Wahl <i>Filet de veau mignon / Accompagnement et sauces aux choix</i>	CHF 47.50
Filet Kombination vom Rind & Kalb / Beilagen und Saucen nach Wahl <i>Combinaison de bœuf et filet de veau / Accompagnement et sauce aux choix</i>	CHF 44.00

Beilagen nach Wahl:

Morchel- / Steinpilz- / Bearnaisesauce
Kartoffelgratin / Kroketten / Nudeln,
garniert mit 3 verschiedenen
saisonalen Gemüsen

Accompagnement aux choix de :

Morrilles- / bolets- / sauce béarnaise
gratin dauphinois / croquettes / nouilles,
garni avec 3 divers légumes de saison

Hot Stone

Auf heissem Stein serviert / à cuire soit-même sur la pierre:
mit gemischtem Salat als Vorspeise und 4 verschiedenen Saucen
Une salade mêlée vous sera servie en entrée, et ses quatres sauces

Rindshohrückenfilet CHF 42.00
150 oder 250g CHF 36.00
Entrecôte couverte de boeuf

Lammrückenentrecote CHF 40.00
150 oder 250g CHF 35.00
Entrecôte d'agneau

Farmersteak (Schweinsnierstück) CHF 35.00
150 oder 250g CHF 31.00
Steack de porc

Black Tiger Krevettenspiess in Soja-Wasabi Marinade CHF 39.00
120 oder 180g (Fisch Pazifik) CHF 34.00
Crevettes géantes „Black Tiger“ marinées au soja et wasabi

Hirsch Entrecôte 220g CHF 38.50
Entrecôte de cerf

Beilage nach Wahl: Country Potatoes, Salzkartoffeln, Reis, Nudeln, Pommes Frites, Risotto, Kartoffelgratin
Accompagnement aux choix de: country potatoes, pommes nature, riz, nouilles, pommes frites, risotto, gratin dauphinois

Hauptgang Fisch / Plat principal de poisson

Riesen Crevetten-Spies mariniert an Wasabi und Soja, serviert mit Basmati Reis und Curry sauce <i>Brochettes de crevettes géante, marinée au wasabi et soja, servi avec riz basmati et sauce au curry</i>	CHF 32.50
Zander Filet gebraten an Pinoit Noir Sauce, serviert mit Nudeln und Broccoli <i>Filet de sandre, à la sauce Pinoit Noir, servi avec nouilles et brocoli</i>	CHF 32.50
Lachsschnitzel an Hollandaise Sauce, serviert mit Salzkartoffeln und Gemüsebouquet <i>Escalope de saumon, sauce hollandaise, servi avec des pommes anglaise et bouquet de légumes</i>	CHF 32.50
Grillierte St. Jacobs Muschel an Champagnersauce serviert mit Risotto und Zuchetti Chips <i>Noix de St. Jacques, sauce au Champagne, servi avec risotto et chips de courgette</i>	CHF 34.50
Duo vom Fisch Lachsschnitzel an Dillsauce und Wolfsbarsch an Bearnaise-Morchelsauce, serviert mit Salzkartoffeln und Gemüsebouquet <i>Duo de poisson Escalope de saumon, sauce a l' aneth et loup de mer, sauce béarnaise-morilles, servi avec pommes anglaise et bouquet de légumes</i>	CHF 36.50

Dessert / Dessert

Tulpe von Bananen Krokant gefüllt mit Vanillecreme und frischen Früchten <i>Tulipe aux bananes farcie à la crème de vanille et fruits</i>	CHF 12.00
Variation von Heidelbeeren (Sorbet, Mousse, glasiert) <i>Variation de myrtille (sorbet, mousse, glaçage)</i>	CHF 15.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Vanilleglace <i>Strudel aux pommes avec crème vanille et glace vanille</i>	CHF 12.00
Vacherin-Eistorte <i>Vacherin glacé</i>	CHF 15.50
Coup de glace <i>Coup de glace</i>	CHF 8.00
Hausgemachtes „Mousse aux Chocolat“ <i>Maison mousse aux Chocolat</i>	CHF 10.50
Hausgemachter Geburtstagskuchen- oder Torte <i>Gâteau ou tarte d'anniversaire</i>	CHF 10.50
Sinfonie von verschiedene Desserts „Dessert Surprise“ <i>Symphony de différent dessert „Dessert Surprise“</i>	CHF 15.50
Dessertbuffet inkl. Hochzeitstorte nach Wahl <i>Buffet de desserts, et vacherin glacé aux choix</i>	CHF 32.50