

Menüvorschläge

Liebe Gäste

Auf den folgenden Seiten finden Sie die kulinarische Auswahl für Ihren Anlass.
Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Wünsche.

Aufgrund von saisonalen Unterschieden im Angebot unserer Lieferanten sind
Änderungen der Menüs nicht ausgeschlossen.

Bitte teilen Sie uns allfällige Allergien oder Unverträglichkeiten mit.
Die nachfolgenden Menüvorschläge sind ab 10 Personen vorgesehen.

Wir freuen uns sehr, Sie und Ihre Gäste bei uns zu verwöhnen.

Ihr Gastgeber Walter Kreisser

Ihr Küchenchef Martin Becker

Apéro

(ab 10 Personen)

Knabbereien

Oliven
Sbrinzmöckli
Grissini
Kartoffel Chips

Häppli

Frühlingsrolle
Kaltes Gurkensüppchen mit Sauerrahm
Käseküchlein
Rindshackbällchen mit Tomatensauce

Canapés

Canapé mit Frischkäse und Kräutern
Canapé mit Rohschinken
Canapé mit Rauchlachs und Honig-Senf-Sauce
Gefülltes Ei mit Eigelbcreme und Forellen-Kaviar

Variation basic, pro Person	15.00
Variation classic, pro Person	22.00
Variation deluxe, pro Person	28.00

Klassiker

Kalte Vorspeisen

Gemischter Blattsalat an Hausdressing	13
Gemischter Blattsalat mit Zanderknusperli und Tatar Sauce	27
Lachssashimi mit Wasabi Dressing	21
Rindstatar (CH) mit oder ohne Cognac verfeinert, dazu Toast und Butter	24
Gebackener Ziegenkäse auf Randen - Granatapfelsalat	16

Warme Vorspeisen

Ravioli nach Saison	17
Pochiertes Ei auf Blattspinat, Pinienkerne und Zwiebelschaum	16
Kleines Risotto mit Crevettenspiess	19

Suppen

Eglisauer Weissweinsuppe	14
Tomatencremesuppe mit Basilikum	12
Rinderkraftbrühe mit Gemüse Julienne	14
+ mit einem Sherry-Schuss	17
Hirschen Bouillabaisse mit Kräuterbaguette und Gemüse	16
+ mit Fisch	24

Klassiker

Hauptgänge Fleisch

Rindsschmorbraten mit Gemüse und Polenta	39
Kalbshohrücken am Stück gebraten mit Gemüse und Safran Risotto	56
Geschmorte Kalbskopfbäggli mit Gemüse und Kartoffelpüree	50
Roastbeef an Sauce Béarnaise mit Gemüse und Kartoffelgratin	54
Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti oder Teigwaren	43
Kalbsplätzli an Morchelrahmsauce mit hausgemachten Spätzli und Gemüse	54
Rinderroulade mit Rotkraut und hausgemachten Spätzli	39
Schweinsbraten mit Gemüse und Pommes frites	34

Hauptgänge Fisch

Zanderfilet mit Kartoffelhaut, Rahmwirsing und beurre blanc	49
Felchenfilets gebraten mit Mandelbutter, Gemüse und Reis	36
Saiblingsfilet gebraten mit Safranrisotto	42
Schweizer Eglifilets gebraten mit Salzkartoffeln und Blattspinat	45

Hauptgänge Vegetarisch

Trüffelravioli mit Champagner-Rahmsauce	28
Rotwein Risotto mit Ziegenfrischkäse	24
Gefüllte Aubergine mit Tomatensauce und Spinat-Gnocchi	26

Desserts

Dunkles und helles Schokoladenmousse	14
Cheesecake mit Sorbet	12
Panna Cotta mit Fruchtsauce (nach Saison)	12
Dessertvariation bestehend aus 3 oder 4 Köstlichkeiten	19 / 23
Joghurt Limetten Mousse	10
Hausgemachte Vanilleglace	6
Pralinenvariation (3 Stück)	5.5

Menüs

Klassikmenü

3 Gänge – 68 pro Person

Gemischter Blattsalat an Hausdressing

Zürcher Geschnnetzelttes mit knuspriger Rösti

Caramelköppli mit gerösteten Mandeln

Deluxemenu

4 Gänge – 90 pro Person

5 Gänge – 105 pro Person

Thunfisch im Sesammantel, Wasabi Crème, eingelegte Buchenpilze
und Salat mit Sojadressing

Freilandei pochiert mit Speck, Spinat und Zwiebelschaum

21 Tage am Knochen gereiftes Rinds Entrecôte mit geschmorten Rotweinzwiebeln
und getrüffeltem Kartoffelstock

Käsevariation von Jumi mit Früchtebrot

oder:

Warmer Schokoladenkuchen mit hausgemachter Vanilleglace

Fleischkreationen

Maispoularde aus Frankreich (180-200 Gramm)	CHF 17
Entenbrust aus Frankreich (180 Gramm)	21
Lammhuft aus Neuseeland / Irland (190-220 Gramm)	23

Rind aus der Schweiz (Preise je nach Grammangabe)			
	180g	250g	300g
Filet	40	53	62
Entrecôte	32	40	48
Huft Steak	30	38	45
Ribeye	31	39	47
Flank Steak	–	29	35

Kalb aus der Schweiz (Preise je nach Grammangabe)			
	180g	250g	300g
Kalbsrücken Steak	38	50	58

Schwein aus der Schweiz (Preise je nach Grammangabe)		
	200g	300g
2 Wochen gereiftes Schweins Kotelette	22	30

Beilagen (Preis pro Person) 7

Mischgemüse, Ratatouille, Spinat, Speckbohnen, mit Käse überbackene Tomaten, Pommes frites, Kartoffelgratin, Weisswein oder Rotwein Risotto, hausgemachte Spätzli
Ofenkartoffel mit Sauerrahm, , Reis, junge Kartoffeln, Röstli

Saucen
Jus, Béarnaise oder Kräuterbutter

Kindermenüs

Kindermenü 1

3 Gänge – 18 pro Kind

Gemüestabchen mit Sauerrahm-Dip

Nudeln mit Tomatensauce und Parmesan

2 Kugeln Glace

Kindermenü 2

3 Gänge – 28 pro Kind

Gemüestabchen mit Sauerrahm-Dip

Fischknusperli mit Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise

Caramelköpfl

Kindermenü 3

3 Gänge – 28 pro Kind

Tomatencremesüppchen

Paniertes Poulet Schnitzel mit Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise

Fruchtsalat