



Menüvorschläge

Liebe Gäste

Schön, dass Sie sich bei uns verwöhnen lassen möchten. Wir werden alles daran setzen, dass Sie sich wohl fühlen und einen unvergesslichen Anlass genießen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie die kulinarischen Vorschläge des Hauses.

Die Dokumentation dient als Vorlage und kann nach Belieben von Ihnen zusammengestellt werden.

Ihre Wünsche und Vorstellungen für die Menügestaltung stehen für uns an erster Stelle und wir werden diese in Absprache mit Ihnen gerne umsetzen.

Die nachfolgenden Menüvorschläge sind ab 10 Personen als Einheitsmenü vorgesehen. Selbstverständlich berücksichtigen wir vegetarische Wünsche bereits ab einer Person.

Wir freuen uns sehr, Ihren Anlass zu organisieren.

Ihre Gastgeber
Audrey & Denny Lewa

Ihr Küchenchef
Martin Becker



Apéro

(ab 10 Personen)

Knabbereien

Oliven
Sbrinzmöckli
Grissini
Kartoffelchips
Wasabinüsse
Erdnüsse
Gummibärli

Kalte Suppeshots

Melonensuppe mit rotem Basilikum
Gurken – Dillsuppe mit Sauerrahm
Gazpacho mit Chiliöl

Häppli warm

Kichererbsen – Linsentäschli mit Dipp
Frühlingsrolle
Käseküchlein
Mini Currywurst
Rindshackbällchen mit Tomatensauce
Pouletspiesse mit Erdnussauce
Schinkengipfeli
Datteln im Speckmantel
Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln
Flammkuchen mit Kirschtomaten, Zucchini, Oliven und Fetakäse

Canapés

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

Häppli kalt

Rauchlachs auf Blini und Frischkäse
Geräuchertes Forellenfilet mit seinem Kaviar auf Blini
Gefüllte Weizentortillias mit Rohschinken, Gemüse und Rucola
Gefüllte Weizentortillias mit Fetakäse, Gemüse und Salat
Crêperöllchen mit Rauchlachs
Kirschtomaten-Mozzarellasalat, Mango, Mandeln und Basilikum im Glas
Gemüse-Couscoussalat mit Joghurtschaum im Glas
Bündner Rohschinken auf Brotsalat im Glas
Safran-Fenchelsalat, Orangen und Peperoncini

3 Häppli nach Wahl pro Person	15
5 Häppli nach Wahl pro Person	22
8 Häppli nach Wahl pro Person	28



Klassiker

Kalte Vorspeisen

Gemischter Blattsalat an Hausdressing	13
Gemischter Blattsalat mit Zanderknusperli und Tatarsauce	27
Lachssashimi mit Wasabi - Dressing und feinem Gemüsesalat	22
Rindstatar 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, Pinienkernen und Zwiebelschaum	16
Kleines Risotto mit Crevettenspiess	19

Suppen

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

Klassiker

Hauptgänge Fleisch

Rindsschmorbraten mit Polenta und Gemüse	39
Kalbsrückensteak gebraten mit Risotto und Gemüse	56
Geschmorte Kalbskopfbäggli mit Kartoffelpüree und Gemüse	50
Roastbeef an Sauce Béarnaise mit Kartoffelgratin und Gemüse	54
Zürcher Geschnetzeltes mit Kartoffelrösti oder Tagliatelle	43
Schweinsbraten mit Pommes frites, Gemüse und Jus	34
Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes frites und Saisongemüse	43
Maispouardenbrust gebraten mit Jus, Taglierini und Saisongemüse	36

Hauptgänge Fisch

Zanderfilet mit Kartoffelhaut, Rahmwirsing und beurre blanc	49
Forellenfilets gebraten mit Mandelbutter, Gemüse und Reis	36
Saiblingsfilet gebraten mit Safranrisotto und geschmorten Kirschtomaten	42
Eglifilets aus Raron VS gebraten mit Salzkartoffeln und Blattspinat	45
Lachsfilet aus Lostallo gebraten mit Limettensauce, wildem Reis und Pak Choi	45

Hauptgänge Vegetarisch

Kichererbsen-Linsentäschli mit Rüebliraita, Vollkornreis und Saisongemüse	28
Radicchio geschmort mit Blauschimmelkäse, Gersotto und Baumnüsse	28
Trüffelravioli mit Champagner - Rahmsauce	26
Gefüllte Aubergine mit Tomatensauce und Spinat-Gnocchi	28
Pochiertes Freilandeil mit Weissweinschaum, Kartoffelpüree und Spinat	27

Desserts

Dunkles und helles Schokoladenmousse	14
Cheesecake mit Sorbet	12
Panna Cotta mit Fruchtsauce (nach Saison)	12
Joghurt – Limetten - Mousse	10
Hausgemachte Vanilleglace	6
Chia-Kokospudding mit Apfel und Ingwerkracker	12
Dessert nach Saison	13
Dessertvariation bestehend aus 3 oder 4 Köstlichkeiten	19 / 23
Pralinenvariation (3 Stück)	5.50
Variation aus Schweizer Käse mit Nüssen, Trauben und Birnenbrot	13



Menüs

Klassikmenü

3 Gänge – 68 pro Person

Gemischter Blattsalat an Hausdressing

Zürcher Geschnetzeltes mit knuspriger Rösti und Ofenrüeblì

Caramelköpflì mit gerösteten Mandeln

Deluxemenü

4 Gänge – 90 pro Person

5 Gänge – 105 pro Person

Hausmarinierter Lachs aus Lostallo im Sesammantel, Wasabicrème, eingelegte Buchenpilze
und Salat mit Sojadressing

Freilandeì pochiert mit Speck, Spinat und Zwiebelschaum

21 Tage am Knochen gereiftes Rindsentrecôte mit geschmorten Rotweinzwiebeln
und getrüffeltem Kartoffelstock

Variation aus Schweizer Käse mit Birnenbrot

oder:

Warmer Schokoladenkuchen mit hausgemachter Vanilleglace



Kindermenüs

Kindermenü 1

3 Gänge – 18 pro Kind

Gemügestäbchen mit Sauerrahm - Dip

Nudeln mit Tomatensauce und Parmesan

2 Kugeln Glace

Kindermenü 2

3 Gänge – 28 pro Kind

Gemügestäbchen mit Sauerrahm-Dip

Fischknusperli mit Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise

Caramelköpflli

Kindermenü 3

3 Gänge – 28 pro Kind

Tomatencremesüppchen

Paniertes Poulet Schnitzel mit Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise

Fruchtsalat



Menüvorschläge März bis Juni

3 Gänge – 65 CHF

Kokos - Erbsensuppe mit gebratener Jakobsmuschel

Pouletbrust Suprême gebraten mit Jus, Spinatgnocchi und Frühlingsgemüse

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Erdbeersorbet und Früchten

3 Gänge – 72 CHF

Hausmarinierter Lachs auf Orangen - Quinoasalat, Forellenrogen und Kresse

Rindskopfbäckchen geschmort mit Polenta und gebratenem Spargel

Jogurt - Erdbeermousse mit Pistazien

3 Gänge – 79 CHF

Spargelsalat mit Landrauchschinken und Bärlauch, geröstete Kernen

Kalbsrolle niedergegart mit Erbsen - Kartoffelstock, Eierschwämmli und geschmorten Tomaten

Weisser Schokoladencheesecake mit Rhabarberkompott und Sorbet

Vegetarisch

Vorspeise und Dessert nach Veranstaltungsauswahl und Absprache

Pochiertes Freilandei auf Spargelrisotto, Dörrtomaten und Blattspinat



Menüvorschläge Juli bis September

3 Gänge – 65 CHF

Kalte Artischockensuppe mit Selleriesorbet und Apfeljulienne

Perlhuhnbrust auf lauwarmem Brotsalat, Oliven, getrockneten Tomaten und Rucola

Panna Cotta mit Fruchtsauce

3 Gänge – 72 CHF

Bündner Trockenfleisch, zweierlei Melone mit geröstetem Brot und Kresse

Kalbshohrücken gebraten mit Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Sommergemüse

Rüeblikuchen mit Glace und Orange

3 Gänge – 79 CHF

Rosa Kalbfleischscheiben mit Gemüse - Senfvinaigrette, Wachtelei und Romanasalat

Rindshufttranchen mit Jus, Tomatenrisotto und Broccoli

Zweierlei Schokoladenmousse mit Ganache

Vegetarisch

Vorspeise und Dessert nach Veranstaltungsauswahl und Absprache

Kichererbsen – Linsentäschli mit Dipp, Vollkornreis und Saisongemüse



Menüvorschläge Oktober bis Februar

3 Gänge – 65 CHF

Rafzer Kürbissuppe mit Brotchip und eingelegten Pilzen

Rindsragout mit Quarkspätzli und Rotkraut

Marillenknödel mit Glühweinzwetschgen

3 Gänge – 72 CHF

Wachtelbust gebraten auf Pastinakenpüree und Friséesalat

Kalbsfiletmedaillons mit Sauce Béarnaise, Kartoffel – Kohlrabigratin und Wintergemüse

Zimtschmarren mit Williams - Birnensorbet

3 Gänge – 79 CHF

Trüffelravioli mit Kerbelschaum und Selleriestroh

Entenbrust gebraten mit Orangensauce, gebackenen Kartoffeln und Flower Sprouts

Apfeltarte mit Vanilleglace

Vegetarisch

Vorspeise und Dessert nach Veranstaltungsauswahl und Absprache

Gezupfte Jackfruit mit Quarkspätzli, Ofenrotkohl, Rüepli und Baumnuss

Unser Fleisch und Fisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz