

Kalte Platten

ab 8 Personen

Charcuterieplatte

Delikatessaufschnitt, Rohessspeck
Salami, Bauernfleischkäse, Schinken
Ei, Tomaten, Cornichons, Essigzwiebeln

Portion Fr. 14.00

Wellnessplatte

Pouletbrustspiesschen mit Ananas
Melone mit Bündnerfleisch und Rohschinken
Crêpesröllchen mit Frischkäse und Schnittlauch
Crêpesröllchen mit Rauchlachs
Gemüsestäbchen mit dreierlei Quarkdips
Cherrytomatenspiesschen mit Mozzarella
marinierte Käsewürfel, Oliven

Portion Fr. 19.00

Sommerplatte

Rohschinken, Roastbeef, Kalbsbraten
Pouletbrust gebraten
Tomaten Mozzarellaspiesschen
Käsespiesschen mit Früchten
Terrinenspiesschen, zweierlei Melone
Tartarsauce, Thonsauce
feine Garnituren

Portion Fr. 19.50

Schlossplatte

Roastbeef, Hausterrine, Schinken
geräucherte Trutenbrust, gebratene
Pouletbrust, Melone und Tartarsauce
reich garniert

Portion Fr. 17.00

Kalte Platten

ab 8 Personen

Hors D'oeuvre Platte

Raumlachs, Forellenfilet geräuchert, Dillsenfauce
Terrinenspiesschen, Bresola, Roastbeef
Melone mit Rohschinken
Reissalat mit Früchten und Curry
Gurkensalat mit Sauerrahm
Selleriesalat mit Apfel, feine Garnituren

Portion Fr. 19.50

Antipasto Platte

Parmaschinken mit Melone
Riesencrevettenspiesschen, Mozzarellaspiesschen
Salami Milano, mariniertes Gemüsespiesschen
getrocknete marinierte Tomaten
Zucchettiröllchen mit Frischkäse
gemischte Oliven, Kapernfrüchte

Portion Fr. 22.50

Schnittchenplatte

Baguettescheiben belegt
mit Pouletbrust und Kiwi, gekochtem Schinken und Tomate
Rohschinken und Melonenkugel, Salami und Maiskölbchen
Avocadopüree und Crevetten, Raumlachs und Kapern
Spargeln und Ei, Tomate und Mozzarella

Portion Fr. 19.50

Käseplatte mit «Geschwellten»

6 verschiedene Weichkäse
6 verschiedene Halbhart- und Hartkäse
Früchtégarnituren und Nüsse
Feigensenf, Blütenhonig
geschwellte Kartoffeln
Kräuterquark und Kümmel
verschiedene Brotsorten und Beilagen

Portion Fr. 19.00

dazu Salatbuffet mit 6 Sorten Fr. 7.50