

Kalte Platten

ab 8 Personen

Charcuterieplatte

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

Portion Fr. 13.00

Wellnessplatte

Pouletbrustspiesschen mit Ananas
Melone mit Bündnerfleisch und Rohschinken
Crêpesröllchen mit Frischkäse und Schnittlauch
Crêpesröllchen mit Rauchlachs
Gemüestäbchen 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. 16.50

Kalte Platten

ab 8 Personen

Hors D'oeuvre Platte

Rauchlachs, 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, Rauchlachs 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