

Salate, Salatbuffet

Salate als Vorspeise

bunt gemischte Blattsalate mit Gemüsestreifen	Fr. 5.00
Friséesalat mit Ei und Croutons	Fr. 5.00
Nüsslersalat mit Ei (Saison)	Fr. 6.00
Caesar Salat mit Speck, Parmesan, Croutons und Ei	Fr. 7.00
gemischter Salat, 6 Sorten nach Saison	Fr. 6.50
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum	Fr. 7.50
Cherrytomaten auf Ruccola mit gehobeltem Parmesan	Fr. 7.50
griechischer Hirtensalat mit Fetakäse und Kräutern	Fr. 7.50

Salatbuffet als Vorspeise

300 g Fr. 9.00

insgesamt 8 Sorten Gemüse-, Getreide- und Blattsalate
hausgemachter French- und Italienne-Dressing
feine Garnituren

Salatbuffet als Hauptmahlzeit (ab ca. 20 Personen) **400 g Fr. 19.50**

Pouletsalat Hawaii, Caesar Salat mit Speck, Parmesan, Croutons und Ei, Salat Nicoise mit Thon, Farfallesalat mit grünen Gemüsen
5 Sorten Gemüse- oder Getreidesalate nach Wahl
gemischte Blattsalate nach Saison, feine Garnituren
hausgemachter French- und Italienne Dressing

Auswahl an frischen Gemüse- und Blattsalaten, je nach Saison

- | | |
|----------------------------------------|-------------------------------------|
| ★ Selleriesalat mit Apfel | ★ Rüeblisalat |
| ★ Gurkensalat an Sauerrahmsauce | ★ Peperonisalat Tricolore |
| ★ Maissalat mit Früchten an Currysauce | ★ Champignonsalat mit Gemüsewürfeli |
| ★ Stangenselleriesalat mit Orangen | ★ grüner Bohnensalat |
| ★ Weisschabissalat mit Speck | ★ Bierrettichsalat |
| ★ Mexikanischer Bohnensalat | ★ Tomatensalat mit Basilikum |
| ★ Linsensalat mit Speckwürfeli | ★ Blumenkohl-Broccolisalat |
| ★ Taboulésalat mit Saisongemüse | ★ Fenchelsalat mit Curry |
| ★ Kichererbsensalat | ★ Randensalat roh oder gekocht |
| ★ Artischockenherzensalat | ★ Kartoffelsalat |
| ★ Hörnlisalat mit Gemüsestreifen | ★ gemischter Blattsalat bunt |
| ★ Zucchettisalat mediterran | ★ Nüsslersalat mit Ei |
| ★ Farfallesalat mit grünen Gemüsen | ★ Friséesalat mit Ei und Croutons |

Kalte Vorspeisen

ab 8 Personen

Märitsalat

bunt gemischte Blattsalate an
Eschalottenessigsauce mit Brotcroupons
Speckstreifen und Champignons

Fr. 8.00

Feinschmeckersalat

Salatbouquet an Limonen-Olivenöl Dressing
mit Riesencrevetten, geräuchertem Thunfisch
gebratenen Artischocken
und Zucchettiröllchen

Fr. 13.50

Zweierlei Melone mit Rohschinken

garniert mit bunten Spiesschen

Fr. 9.00

Antipastoteller

Melone, Parmaschinken, Salami, Cherrytomaten
Mozzarella, marinierte Auberginen
marinierte Peperoni, marinierte Champignons
marinierte Riesencrevetten, gemischte Oliven
Kapernfrüchte

Fr. 13.50

Tapasteller

Tortilla mit Kartoffeln und Gemüse
Melone mit Serranoschinken, Manchegokäse
Chorizo, Riesencrevetten in Knoblauch
Lomospießchen mit grilliertem Gemüse
Tomaten-Chili Dip

Fr. 14.00

Kalte Vorspeisen

ab 8 Personen

Tomaten-Charlotte

mit Büffelmozzarella
und kleinem Salatbouquet
mit Balsamicovinaigrette

Fr. 13.50

Carpaccio vom Rindsfilet

mit kaltem Tomaten-Peperoni-Cappuccino

Fr. 14.50

Carpaccio von geräucherter Entenbrust

mit Apfel-Selleriespähen
an Baumnussdressing

Fr. 13.50

Carpaccio Vitello al Limone

hauchdünn geschnittener Kalbsbraten
an Limonensauce
mit gebratenen marinierten Gemüsen

Fr. 14.00

geräucherter Lachs

mit Avocadotatar
und Dillsenfauce

Fr. 15.50

warmgeräuchertes Lachsforellenfilet

mit Salatbouquet
und Gemüsevinaigrette
(vor Ort warm geräuchert)

Fr. 12.50

Hausgemachte Suppen

ab 8 Portionen

Bouillon mit Gemüsestreifen	Port. Fr. 3.50
Bouillon mit kleinen Kräuter-Käseschnittchen	Port. Fr. 4.50
Consommé mit Sherry und Gemüsesternen	Port. Fr. 5.50
Geflügelkraftbrühe mit Wachtelei und Morcheln	Port. Fr. 6.50
Kräuterschaumsuppe mit Rauchlachsstreifen	Port. Fr. 6.00
Tomatencremesuppe mit Basilikumschaum	Port. Fr. 5.00
Morchelcremesuppe mit einem Hauch von Curry	Port. Fr. 6.50
Spargelcremesuppe mit Rohschinken chips	Port. Fr. 5.50
Kresserahmsuppe mit Pfifferlingen	Port. Fr. 6.00
Kürbiscremesuppe mit Eierschwämmchen	Port. Fr. 6.50
Lauchrahmsuppe mit Rauchforelle und Kresse	Port. Fr. 7.50
Randencremesuppe mit Speck-Croutons-Spiesschen	Port. Fr. 5.50
Minestrone nach Apulischer Art	Port. Fr. 5.00
Toskanische Bohnensuppe mit Pesto	Port. Fr. 4.50
Curryschaumsuppe mit Riesencrevettenspiesschen	Port. Fr. 7.50
Gazpacho, spanische Gemüsesuppe, kalt	Port. Fr. 5.50
Orientalische Gurken-Joghurtsuppe, kalt	Port. Fr. 5.50

Hauptgerichte

als Tellerservice ab 8 Pers.
als Selbstbedienungsbuffet ab ca. 20 Pers.

Vegetarische Gerichte

Ravioli gefüllt mit mediterranen Gemüsen
Tomatensauce, geriebener Parmesan Fr. 12.50

Cannelloni mit Gemüsefüllung gratiniert Fr. 13.00

gemischtes Pilzragout an Rahmsauce
Gemüsereis Fr. 15.50

Quornschnitzel an Eierschwämmchensauce
mit Kartoffelgratin und drei Saisongemüsen Fr. 15.50

Schweizer Küche

Pouletbrustragout Emmentaler Art
mit Gemüsewürfeli an Safransauce
Kartoffelstock oder Reis Fr. 14.50

geschnetztes Pouletfleisch Casimir
Trockenreis und Früchtespiesschen Fr. 15.50

Schweinsrahmschnitzel mit Champignons
Butternudeln oder Gemüsereis, Früchtegarnitur Fr. 15.50

Schweinscarreebraten Jäger Art
Kartoffelgratin oder Nudeln
frisches gemischtes Marktgemüse Fr. 19.50

Schweinssteak mit Morchelsauce
Butterspätzli oder Nudeln
zwei Gemüse nach Wahl Fr. 23.50

Hauptgerichte

als Tellerservice ab 8 Pers.
als Selbstbedienungsbuffet ab ca. 20 Pers.

Schweizer Küche

Schweinsfiletmedaillon mit Eierschwämmchen wilder Reis oder Nudeln Blattspinat und Rüeblistübchen	Fr. 24.50
BERNER PLATTE ab Buffet zweierlei Speck, Siedfleisch, Zungenwurst, Rippli Wienerli, Markbein und Senf Sauerkraut und Dörrbohnen, Petersilienkartoffeln	Fr. 23.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch «Dentenberg» an Rahmsauce mit Dörrpflaumen Butternudeln oder Gemüsereis	Fr. 22.50
Kalbssteak an Pilzrahmsauce mit Morcheln, Steinpilzen und Pfifferlingen Butternudeln oder Reis drei Gemüse nach Wahl	Fr. 35.00
Rindsfilet am Stück im Ofen gebraten an Rotweinsauce oder Sauce Choron Kartoffelgratin oder Polentaschnittchen drei Gemüse nach Wahl	Fr. 35.50
Rindshohrückenfilet am Stück gebraten Pfeffersauce oder Sauce Bearnaise Kartoffelgratin oder Wildreis gemischtes Marktgemüse	Fr. 23.00
Zanderfilet gebraten auf Gemüsebeet mit Kräuterrahmsauce Trockenreis oder Salzkartoffeln	Fr. 23.50

Hauptgerichte

als Tellerservice ab 8 Pers.
als Selbstbedienungsbuffet ab ca. 20 Pers.

Französische Küche

Coq au vin nach Burgunder Art Kartoffelstock oder Butternudeln	Fr. 15.00
Perlhuhnbrust an Portweinsauce Bratkartoffeln mit Rosmarin grüne Spargeln oder Broccoli, glasierte Karotten	Fr. 23.50
Entenbrust an Orangensauce Butternudeln oder Wildreis Blattspinat	Fr. 23.50
Lammgigot provençale, rosé gebraten Bäckerinnenkartoffeln grillierte Tomate, Blattspinat	Fr. 19.50
Lammrückenfilet rosé gebraten an Pommerysensauc Kartoffelgratin oder Camargueris gemischtes Marktgemüse	Fr. 25.00
Rindsschmorbraten nach Burgunder Art Gratin Dauphinois oder Nudeln zwei Gemüse nach Wahl	Fr. 19.50
Roastbeef mit Sauce Bearnaise oder Sauce Choron Kartoffelgratin oder Wildreis 3 Gemüse oder 5 Sorten Salate nach Wahl	Fr. 31.00
Meerfrühtecassoulet an Noilly Prat Sauce mit Lachs, Seeteufel, Crevetten und Jakobsmuscheln und kleinem Gemüse Trockenreis	Fr. 27.50

Hauptgerichte

als Tellerservice ab 8 Pers.
als Selbstbedienungsbuffet ab ca. 20 Pers.

Italienische Küche

Poulet mit Oliven und Kapern Fr. 18.50
Bratkartoffeln mit Rosmarin oder breite Nudeln
Sizilianischer Gemüsetopf oder Auberginenauflauf

Kalbsschnitzel an Zitronensauce Fr. 25.00
Spinatnudeln oder Trockenreis
gemischtes Marktgemüse

Rindsschmorbraten nach Mailänder Art Fr. 22.00
Bratkartoffeln mit Rosmarin oder Risotto
Blattspinat und Peperonata

Spanische Küche

Paella Valenciana (ab ca. 25 Personen)
Spanische Lebensfreude pur!
An Ort in der originalen Paellapfanne zubereitet!
mit Pouletfleisch, Schweinefleisch, Crevetten, Muscheln Fr. 32.00
Tintenfisch, Seeteufelfilet, Peperoni, Erbsen, Bohnen
und Tomaten
Paella ohne Fisch Fr. 25.00

Küche aus aller Welt

Geschnetzeltes Rindfleisch mit Gemüse und rotem Curry Fr. 21.00
Trockenreis oder Basmatireis

Thailändisches Poulet Curry mit Zitronengras Fr. 19.50
Kokosmilch, Thaigemüse und Bambussprossen
Basmatireis

Mah Mee, asiatisches Nudelgericht mit geschnetzeltem Fr. 15.50
Schweinefleisch, Gemüse und Pilzen

Rindshuftwürfel Stroganoff Fr. 23.50
Spätzli oder Gemüserais