

# 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. 7.50
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. 9.50**

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

# Kalte Vorspeisen

ab 8 Personen

## Märitsalat

bunt gemischte Blattsalate an  
Eschalottenessigsauce mit Brotcroutons  
Speckstreifen und Champignons

Fr. 8.50

---

## Feinschmeckersalat

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

Fr. 14.00

---

## Zweierlei Melone mit Rohschinken

garniert mit bunten Spiesschen

Fr. 9.50

---

## Antipastoteller

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

Fr. 14.00

---

## Tapasteller

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

Fr. 14.50

# Kalte Vorspeisen

ab 8 Personen

## Tomaten-Charlotte

mit Büffelmozzarella  
und kleinem Salatbouquet  
mit Balsamicovinaigrette

Fr. 14.00

---

## 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. 13.50

# Hausgemachte Suppen

ab 8 Portionen

Bouillon mit Gemüsestreifen	Port. Fr. 4.00
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
Kürbiscrcemesuppe 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. 5.00
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. 13.50

Cannelloni mit Gemüsefüllung gratiniert Fr. 14.50

gemischtes Pilzragout an Rahmsauce  
Gemüsereis Fr. 16.50

Quornschnitzel an Eierschwämmchensauce  
mit Kartoffelgratin und drei Saisongemüsen Fr. 16.50

## Schweizer Küche

Pouletbrustragout Emmentaler Art  
mit Gemüsewürfeli an Safransauce  
Kartoffelstock oder Reis Fr. 15.00

geschnetzeltes Pouletfleisch Casimir  
Trockenreis und Früchtespiesschen Fr. 16.00

Schweinsrahmschnitzel mit Champignons  
Butternudeln oder Gemüsereis, Früchtegarnitur Fr. 16.50

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

Schweinssteak mit Morchelsauce  
Butterspätzli oder Nudeln  
zwei Gemüse nach Wahl Fr. 24.00

# Hauptgerichte

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

## Schweizer Küche

Schweinsfiletmedaillon mit Eierschwämmchen  
wilder Reis oder Nudeln  
Blattspinat und Rüeblistäbchen Fr. 25.50

BERNER PLATTE ab Buffet Fr. 24.50  
zweierlei Speck, Siedfleisch, Zungenwurst, Rippli  
Wienerli, Markbein und Senf  
Sauerkraut und Dörrbohnen, Petersilienkartoffeln

Geschnetzeltes Kalbfleisch «Dentenberg» Fr. 23.00  
an Rahmsauce mit Dörrpflaumen  
Butternudeln oder Gemüsereis

Kalbssteak an Pilzrahmsauce Fr. 36.00  
mit Morcheln, Steinpilzen und Pfifferlingen  
Butternudeln oder Reis  
drei Gemüse nach Wahl

Rindsfilet am Stück im Ofen gebraten Fr. 35.50  
an Rotweinsauce oder Sauce Choron  
Kartoffelgratin oder Polentaschnittchen  
drei Gemüse nach Wahl

Rindshohrückenfilet am Stück gebraten Fr. 24.00  
Pfeffersauce oder Sauce Bearnaise  
Kartoffelgratin oder Wildreis  
gemischtes Marktgemüse

Zanderfilet gebraten auf Gemüsebeet Fr. 24.00  
mit Kräuterrahmsauce  
Trockenreis oder Salzkartoffeln

# Hauptgerichte

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

## Französische Küche

Coq au vin nach Burgunder Art Kartoffelstock oder Butternudeln	Fr. 16.00
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 Pommerysensaue Kartoffelgratin oder Camargueris gemischtes Marktgemüse	Fr. 26.00
Rindsschmorbraten nach Burgunder Art Gratin Dauphinois oder Nudeln zwei Gemüse nach Wahl	Fr. 20.50
Roastbeef mit Sauce Bearnaise oder Sauce Choron Kartoffelgratin oder Wildreis 3 Gemüse oder 5 Sorten Salate nach Wahl	Fr. 32.00
Meerfrühtecassoulet an Noilly Prat Sauce mit Lachs, Seeteufel, Crevetten und Jakobsmuscheln und kleinem Gemüse Trockenreis	Fr. 28.50

# 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. 26.00  
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. 16.50  
Schweinefleisch, Gemüsen und Pilzen

Rindshuftwürfel Stroganoff Fr. 24.50  
Spätzli oder Gemüsereis