

Unsere Menü-Vorschläge für Ihren Event Nos propositions de menu pour votre événement

Vorspeise / Entrée

Parmaschinken mit Melonen, garniert mit einem Salatbouquet an Himbeerdressing <i>Jambon de Parme & melon, garni avec un bouquet de salade, dressing sauce aux framboises</i>	CHF 22.50
Rindsfilet Carpaccio mit kaltgepresstem Olivenöl, garniert mit Rucola Salat und Grana Padano-Spänen Käse <i>Carpaccio de bœuf avec l'huile d'olive extra vierge, garni avec du fromage Grana Padano et salade de roquette</i>	CHF 22.50
Hausgemachter Antipasti-Spiess auf Salatbett <i>Brochette d'antipasti sur son lit de salade</i>	CHF 16.50
Kleiner Saisonsalat garniert mit karamellisierten Pinien kernen <i>Petite salade de saison, garni avec noix des pignons caramélisées</i>	CHF 9.50
Salatteller mit Pouletbruststreifen in Pastis flambiert <i>Assiette de salade avec émincées de poulet flambés au Pastis</i>	CHF 16.50
Fleischterrine (vom Kalb) garniert mit Salat an Cumberlandsauce <i>Terrine de viande (veau) garni avec une salade et sauce cumberland</i>	CHF 17.50
Vitello tonnato von einheimischem Kalb mit Kräutersauce <i>Vitello tonnato, de veau du pays à la sauce aux fines herbes</i>	CHF 21.50
Geräucherte Forellenfilets an Meerrettichschaumsauce auf Kartoffeln Galetten <i>Filets de truite fumé, mousse au raifort sur une galette de pommes de terre</i>	CHF 18.50
Lachstartar mit schaumige Seehasenrogen Sauce <i>Tartare de saumon et sa mousse aux œufs de lompe</i>	CHF 18.50
Wolfsbarsch an Safransauce serviert mit Gemüserisotto <i>Loup de mer en papillote sur un lit de légumes, sauce à la crème avec pomme de terre.</i>	CHF 21.00

Lachsfilet an Rieslingsauce CHF 21.50
serviert mit Basmati Reis und Saisongemüse
Escalope de saumon, à la sauce « Riesling » avec riz basmati

Zanderfilet an einer Pinot Noire Sauce, CHF 22.50
serviert mit Nudeln und Saisongemüse
Filet de sandre, à la sauce Pinot Noire, nouille et légumes de saison

Fleischravioli an mittelscharfer Tomatensauce, CHF 18.00
garniert mit Rucola Salat und Parmesanspänen
Ravioli de viande à la sauce tomate épicée moyen, garni avec salade de roquette et copeaux du fromage de parmesan

Vegetarisch / Végétalien

Gemüse Ravioli an Safransauce CHF 18.00
Ravioli aux légumes, sauce au safran

Panierte Mozzarella auf einen Ratatouille Gemüse Bett CHF 15.50
Mozzarella panée sur légumes de ratatouille

Fettuccini an Pestosauce mit Pinienkernen CHF 15.50
Nouilles, sauce au pesto et les noix de pignon

Tagliatelle an Steinpilzsauce CHF 16.00
Tagliatelle, sauce au bolets

Suppen / Soupe

Kokoscremesuppe mit glacierten Späne CHF 9.00
Crème de coco avec des copeaux glacé

Doppelte Ochsenkraftbrühe mit Gemüsebrunoise CHF 9.00
Double consommé de bœuf avec brunoise de légumes

Gelbe Karottencremesuppe mit Mandelscheiben CHF 9.00
Crème de carottes jaune avec des amandes

Kraftbrühe mit Flädli CHF 8.00
Consommé celestine

Hühnercremesuppe CHF 9.00
Crème de volaille

Hauptgang Fleisch / Plat de principal viande

Lammfiletmignon in Kastanien-Pestokruste am provenzalischer Tomaten-Kräutersauce <i>Filet mignon d'agneau avec en croûte de marron et pesto servi avec sauce aux herbes, tomate à la provençale</i>	CHF 40.00
Schweinsfiletmignon an Pfeffer-Estragonsauce <i>Filet-mignon de porc, sauce aux poivres et estragon</i>	CHF 37.00
Entenbrust an Honigrotweinsauce mit glacierten Nüsse <i>Magret de canard, sauce au vin rouge et miel avec copeaux de noix glacée</i>	CHF 35.50
Rindsentrecote (Angus) an Hostelleriesauce <i>Entrecôte de bœuf (Angus), sauce Hostellerie</i>	CHF 38.00
Herzstück vom Rindsfilet "Rossini-Art" (Angus) mit überbackener Gänseleber an Brombeersauce <i>Coeur de filet de boeuf façon Rossini, foie gras de canard poêlé sauce aux mûres</i>	CHF 59.00
Cordon Bleu (Schwein) mit Pommes Frites und Gartengemüse <i>Cordon bleu de porc pané, jardinière de légumes et pommes frites</i>	CHF 22.50
Gegrilltes Putenschnitzel an Currysauce mit Reis und Gemüsespiess <i>Escalope de dinde grillée en sauce curry, brochette de légumes et riz</i>	CHF 22.50
Kalbsgeschnetzeltes an einer Rahmsauce mit feinen Nudeln und Gemüsetrio <i>Emincé de veau en sauce à la crème, trio de légumes et nouilles</i>	CHF 29.50
Schweinsfiletmignon in Blätterteigkissen an Steinpilzsauce <i>Filet-mignon de porc dans une pâte feuilletée, sauce aux bolets</i>	CHF 36.00
Perlhuhn Brust an Curry Sauce mit Frucht Spiess und Basmati Reis <i>Suprême de pintade, sauce au curry et brochettes de fruits et riz basmati</i>	CHF 28.50

Rindsfilet (Angus) / Beilagen und Saucen nach Wahl CHF 44.00
Filet de bœuf (Angus) / Accompagnement et sauces aux choix

Kalbsfiletmignon Beilagen und Saucen nach Wahl CHF 43.00
Filet mignon de veau / Accompagnement et sauces aux choix

Filet Kombination vom Rind & Kalb / Beilagen und Saucen nach Wahl CHF 44.00
Combinaison de bœuf et filet de veau / Accompagnement et sauce aux choix

Beilagen nach Wahl:

Morchel- / Steinpilz- / Bearnaisesauce
Kartoffelgratin / Kroketten / Nudeln,
garniert mit 3 verschiedenen
saisonalen Gemüsen

Accompagnement aux choix de :

Morrilles- / bolets- / sauce béarnaise
gratin dauphinois / croquettes / nouilles,
garni avec 3 divers légumes de saison

Hot Stone

Auf heissem Stein serviert / *à cuire soit-même sur la pierre:*
mit gemischtem Salat als Vorspeise und 4 verschiedenen Saucen
Une salade mêlée vous sera servie en entrée, et ses quatres sauces

Rindshohrückenfilet CHF 42.00
150 oder 250g CHF 36.00
Entrecôte couverte de boeuf

Lammrückenentrecote CHF 40.00
150 oder 250g CHF 35.00
Entrecôte d'agneau

Farmersteak (Schweinsnierstück) CHF 35.00
150 oder 250g CHF 31.00
Steack de porc

Black Tiger Krevettenspiess in Soja-Wasabi Marinade CHF 39.00
120 oder 180g (Fisch Pazifik) CHF 34.00
Crevettes géantes „Black Tiger“ marinées au soja et wasabi

Hirsch Entrecôte 220g CHF 38.50
Entrecôte de cerf

Beilage nach Wahl: Country Potatoes, Salzkartoffeln, Reis, Nudeln, Pommes Frites,
Risotto, Kartoffelgratin
*Accompagnement aux choix de: country potatoes, pommes nature, riz, nouilles, pommes
frites, risotto, gratin dauphinois*

Hauptgang Fisch / Plat principal de poisson

Riesen Crevetten-Spies mariniert an Wasabi und Soja, serviert mit Basmati Reis und Curry sauce <i>Brochettes de crevettes géante, marinée au wasabi et soja, servi avec riz basmati et sauce au curry</i>	CHF 32.50
Zander Filet gebraten an Pinoit Noir Sauce, serviert mit Nudeln und Broccoli <i>Filet de sandre, à la sauce Pinoit Noir, servi avec nouilles et brocoli</i>	CHF 32.50
Lachsschnitzel an Hollandaise Sauce, serviert mit Salzkartoffeln und Gemüsebouquet <i>Escalope de saumon, sauce hollandaise, servi avec des pommes anglaise et bouquet de légumes</i>	CHF 32.50
Grillierte St. Jacobs Muschel an Champagnersauce serviert mit Risotto und Zuchetti Chips <i>Noix de St. Jacques, sauce au Champagne, servi avec risotto et chips de courgette</i>	CHF 34.50
Duo vom Fisch Lachsschnitzel an Dillsauce und Wolfsbarsch an Bearnaise-Morchelsauce, serviert mit Salzkartoffeln und Gemüsebouquet <i>Duo de poisson Escalope de saumon, sauce a l' aneth et loup de mer, sauce béarnaise-morilles, servi avec pommes anglaise et bouquet de légumes</i>	CHF 36.50

Dessert / Dessert

Tulpe von Bananen Krokant gefüllt mit Vanillecreme und frischen Früchten <i>Tulipe aux bananes farcie à la crème de vanille et fruits</i>	CHF 12.00
Variation von Heidelbeeren (Sorbet, Mousse, glasiert) <i>Variation de myrtille (sorbet, mousse, glaçage)</i>	CHF 15.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Vanilleglace <i>Strudel aux pommes avec crème vanille et glace vanille</i>	CHF 12.00
Vacherin-Eistorte <i>Vacherin glacé</i>	CHF 15.50
Coup de glace <i>Coup de glace</i>	CHF 8.00
Hausgemachtes „Mousse aux Chocolat“ <i>Maison mousse aux Chocolat</i>	CHF 10.50
Hausgemachter Geburtstagskuchen- oder Torte <i>Gâteau ou tarte d'anniversaire</i>	CHF 10.50
Sinfonie von verschiedene Desserts „Dessert Surprise“ <i>Symphony de différent dessert „Dessert Surprise“</i>	CHF 15.50
Dessertbuffet inkl. Hochzeitstorte nach Wahl <i>Buffet de desserts, et vacherin glacé aux choix</i>	CHF 32.50