

FESTLICHE MENÜS IN DREI GÄNGEN

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5
Tomatensuppe mit Crème fraîche und Basilikum 10.00	Blattsalat mit gekochtem Ei, gebratenen Pilzen, Speckwürfeli und Frenchdressing 13.00	Pikante Apfel-Curry Suppe 10.50	Gemischter Blattsalat mit Bündner Mostbröckli und gehobeltem Sprinz 15.00	Gemischter Gemüsesalat an einer Kräutervinaigrette 14.00
Kalbsschulterbraten an Pilzrahmsauce mit buntem Gemüse und Tagliatelle 32.00	Gebratenes Schweinsrückensteak unter der Pestokruste an Portweinjus mit Ofengemüse und Bratkartoffeln 32.00	Gebratene Felchenfilets an Mandelbutter, Broccoliröschen Salzkartoffeln 28.50	Rindsschmorbraten al Barolo Gemüse garnitur Bündner Pizzokel 30.50	Linsen – Curry mit Gemüse und Früchte Crème fraîche 22.50
Bayrische Crème mit Orangensalat 10.00	Panna Cotta mit frischen Erdbeeren CHF 12.00	Karamelköppli nach Grossmutter's Art 10.50	Frische Erdbeeren mit Vanille Eis 11.00	Wiener Eiscafe 9.80
52.00	57.00	49.50	56.50	46.30
Alle Menüs servieren wir Ihnen gerne für Gesellschaften ab 10 Personen. Wir verwenden nur CH Fleisch. Unsere Preise verstehen sich inkl. 8% MwSt.				

Menü 6	Menü 7	Menü 8	Menü 9	Menü 10
Spargelcremesuppe mit Mascarpone 11.00	Geräuchertes Forellenfilet an Meerrettichschaum Toast und Butter 13.00	Bündner Trockenfleischteller mit Fruchtbrot 13.00	Spargelsalat (Saison) Grüner und weisser Spargeln an einer Kräutersauce 14.00	Gemüsetimbale auf Zitronencreme 12.00
Kalbsschulterbraten an Pilzrahmsauce mit buntem Gemüse und Kartoffelgratin 32.00	Gebratenes Schweinsrückensteak an Portweinjus mit Ofengemüse und Bratkartoffeln 32.00	Kalbssaltinbocca „Romana“ Blattspinat Safranrisotto 32.00	Frische Pouletbrust (CH) Geschnetzelt, an einer leichten Currysauce mit Früchten Trockenreis 26.00	Pizzokels mit frischem Gemüse und Pilzen, verfeinert mit Rahm überbacken mit Käse 25.00
Bayrische Crème mit Orangensalat 11.00	Warmer Schokoladenbrownie mit Stracciatellaglace 12.00	Toblerone – Mousse Garniert mit Früchten 14.00	Frisches Ananas-Carpaccio mit Limonensorbet 12.00	Rhabarberkompott mit Erdbeeren Eis 12.00
53.00	59.00	59.00	52.00	39.00
Alle Menüs servieren wir Ihnen gerne für Gesellschaften ab 10 Personen. Wir verwenden nur CH Fleisch. Unsere Preise verstehen sich inkl. 8% MwSt.				

FESTLICHE MENÜS IN VIER GÄNGEN

Menü 11	Menü 12	Menü 13	Menü 14	Menü 15
Antipastiteller mit Vitello tonnato, Trockenfleisch, grilliertem Gemüse, Büffelmozzarella und marinierten Tomaten 17.00	Bunte Blattsalate mit Rohschinken im Knusperkörbli 14.00	Carpaccio von grilliertem Gemüse mit San Daniele Schinken und Basilikumpesto 17.00	Weisser & Grüner Spargel an Sauce Hollandaise Rosmarinkartoffeln 16.00	Salatbuffet „Kittenmühle“ mit Diversen Saucen
Gebratenes Lachsforellenfilet von Spielhofers FishingFarm, Römerswil auf Lauchbett und Proseccoschaum 15.00	Kräuterschaumsuppe mit gebratener Pouletbrüstli. 12.00	Rüebli-Currysuppe 9.00	Zitronengras Suppe „Asia style“ 11.00	Saisonale Suppe
Roastbeef am Stück gebraten mit Speckbohnen, Kartoffelgratin und Barolojus 39.00	Lammentrecôte unter der Nusskruste an Rosmarinjus mit Speckbohnen, Kartoffelgratin 42.00	Kalbsrücken am Stück gebraten an Morchelrahmsauce mit Kartoffelstock und buntem Gemüsebouquet 49.00	Rindsfilet „Wellington“ Gemüsegarten Strohkartoffeln 52.00	Rindsfiletsmedaillon vom Grill Sauce Bearnaise Gemüsevariation Dauphine Kartoffeln
Dreierlei Sorbet mit Marsala-Sabayon 13.00	Apfel-Tarte mit Vanilleglace CHF 11.00	Mousse au chocolat im Mandelkörbli 12.00	Crêpes Sûzette mit Vanille Eiscreme 16.00	Dessertbuffet nach Art des Chefs
84.00	78.00	87.00	99.00	108.00
Alle Menüs servieren wir Ihnen gerne für Gesellschaften ab 10 Personen. Wir verwenden nur CH Fleisch. Unsere Preise verstehen sich inkl. 8% MwSt.				

FESTLICHE MENÜS IN FÜNF GÄNGEN

Menü 16	Menü 17	Menü 18	Menü 19	Menü 20
Tatar von Thunfisch und Lachs mit Gurke und Ingwer CHF 17.00	Rindscarpaccio mit Rucola und gehobeltem Sbrinz CHF 17.00	Rindstatar pikant gewürzt Mini Brioche 14.00	Gebackene, panierte Felchenstreifen mit Sauce Tartare an bunten Blattsalaten 16.00	
Rüebli-suppe mit Sesam CHF 9.00	Meeresfrüchteravioli auf Gemüsestreifen Pernodsauce CHF 15.00	Risling – Weissweinsuppe mit Schaumkrone 9.00	Apfel-Lauchrahmsuppe mit geräucherter Entenbrust 10.00	
Zweierlei Filet serviert in zwei Gängen: 1. Gang Kalbsfiletmedaillon mit Morchelrahmsauce, Tagliatelle und Gemüsebouquet	Caipirinhasorbet mit Prosecco aufgegossen CHF 10.00	Seezungenfilet „Bonne Femme“ auf Blattspinatbeet Salzkartoffel 18.00	1. Teil: Kalbsrücken an Morchelsauce Gemüsevariation Hausgemachte Basilikumnudeln	
2. Gang Rindsfiletmedaillon mit Sauce Béarnaise, Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet CHF 57.00	„Herliberger Topf“ Dreierlei Filet vom Rind, Kalb und Schwein an Steinpilzsauce, Rahmspinatpätzli Zweierlei Ruebli CHF 52.00	Chateau Briande in 2 Gängen serviert. Sauce Bearnaise. Gemüsevariation Kartoffelgratin 52.00	Kalbsfilet im Speckmantel an Sauce Choron Gemüsevariation Strohkartoffeln 56.00	
Ananas Carpaccio mit PistazienHonigmarinade und Kokosglace CHF 12.00	Schokoladen-Passionsfruchtmousse mit Sauerrahmglace CHF 12.00	Schoggiküchlein mit Sauerrahmglace und Sauerkirschen 18.00	Dessertteller „sûrprise“ 18.00	
95.00	106.00	101.00	100.00	
Alle Menüs servieren wir Ihnen gerne für Gesellschaften ab 10 Personen. Wir verwenden nur CH Fleisch. Alle unsere Preise inkl. 8% MwSt.				

Frühstücksbuffet (ab 20 Personen)	Brunchbuffet (ab 20 Personen)
Verschiedene Brotsorten, Zopf, Brötchen und Gipfeli	Verschiedene Brotsorten, Zopf, Brötchen und Gipfeli
Verschiedene Konfi, Nutella, Honig	Verschiedene Konfi, Nutella, Honig
Butter und Margarine	Butter und Margarine
Birchermüesli, Frühstücksflocken, Milch, Joghurt	Birchermüesli, Frühstücksflocken, Milch, Joghurt
Früchteplatte und Fruchtsalat	Früchteplatte und Fruchtsalat
Fleisch- und Käseplatte	Fleisch- und Käseplatte
Räucherfischplatte	Räucherfischplatte
Rührei, Spiegelei, 3 Min. Ei	Rührei, Spiegelei und 3 Min. Ei
Gebratener Speck	Gebratener Speck
Knusprige Rösti	Knusprige Rösti
	Roastbeef mit Sauce Béarnaise
	Buntes Gemüse
Kleines Dessertbuffet mit Schoggimousse, Kuchen, Tiramisù, Crème brûlée	Kleines Dessertbuffet mit Schoggimousse, Kuchen, Tiramisù, Crème brûlée
Getränke	
Kaffee, Tee und Milchgetränke	Kaffee, Tee und Milchgetränke
Orangen- und Multivitaminsaft	Orangen- und Multivitaminsaft
Hahnenwasser	Hahnenwasser
Prosecco	Prosecco
weitere alkoholische Getränke, Mineralwasser und Süssgetränke nicht inbegriffen	
CHF 43.00	CHF 55.00
Kinder bis 5 Jahre kostenlos; Kinder von 6–12 Jahren CHF 2.00 pro Altersjahr	