

Menu Vorschläge Sommer 2017

ab 15 Personen

**Min. 15 Personen pro Menu, unter dieser Zahl wird ein
Zuschlag von chf 8,50 pro Person verrechnet!
Für Änderungswünsche sind wir jederzeit für Sie da.**

Menu 1

Knackiger Gartensalat mit Ei, Croutons und Speckstreifen

**Schweinerückensteak mit Spargelspitzen und Sauce Hollandaise
überbacken,**

Kartoffelkroketten und Gemüsebeilage

Meringue Glace mit Rahm

chf 31.50

Menu 2

Kartoffelcremesuppe mit Steinpilzen

**Schweinsrahmschnitzel,
Knöpfli und Gemüse garniture**

Frischer Fruchtsalat mit Glace

chf 27.00

Menu 3

Tagessuppe

**Houlet-Geschnetzeltes „ Berner Art „
Butterreis und Gemüsegariture**

Vanilleglace mit Erdbeeren

CHF 28.50

Menu 4

Grüner Salatteller

**Bauernbratwurst an Zwiebelsauce und
knusprige Rösti**

Schokoladencreme mit Rahm

CHF 24.50

Menu 5

**Sommerliche Salate mit Rauchlachsstreifen
an Zitronendressing**

**Kalbsrücken am Stück gebraten mit Morchelrahm,
Kartoffelkroketten und Gartengemüse**

Mascarponecreme mit Moccaschaum

CHF 47.00

Menu 6 – Vegi Menu

Vegane Variante: anstelle Raclette Tofu möglich

Salat aus Nachbarsgarten

**Baked Potatoes mit Raclette Käse
auf Rucola**

**Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace
CHF 26.50**

Menu 7

Melonenschiffchen mit Bündner Rohschinken

Tomaten-Consommé mit Griessnocken

**Rindsfiletspitzen „ Stroganoff „
Butternudeln und Sommergemüse**

**Schokoladen Mousse mit frischen Früchten
CHF 52.50**

Menu 8

Wildpastete mit Preiselbeerschaum an Nüsslisalat

Steinpilzcremesuppe mit Sahnehaube

**Rehgeschnetzelt „ St. Hubertus“
Butterspätzli und frischem Gemüse**

**Zimt-Parfait auf Vieille Prune Spiegel
CHF 53.50**

Bauernbuffet (min. 35 Personen/ nur abends)

Vorspeisen:

6 Verschiedene Salate
3 verschiedene Saucen
Crevettencocktail
Rauchfischplatte
Rauchlachs
Kaltes Roastbeef
Kalter Schweinsbraten
Trockenfleisch, Speck und Hauswurst
Sauce Tartar, Sahnemeerrettich, Cocktailsauce
Bündner Gerstensuppe

Hauptgang

Schinken im Brotteig
Spanferkel
Roastbeef
Kalbshaxen
Lammgigot
Gebratenes Poulet mit Rosmarin
Siedfleisch mit Meerrettichsauce
Verschiedene Kochwürste (Zungen, Wadtländer etc.)
Kartoffelgratin und Spätzle
Kabisgemüse und Marktgemüse

Dessert

Mousse au chocolat
Glace / Rahm
Hausgemachte Kuchen
Meringue/ Fruchtsalat

CHF 58.50 pro Person