

Menu Vorschläge Sommer 2021 ab 15 Personen

Mindestens 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 32.50

Menu 2

Täglich frische Haussuppe

Schweinsrahmschnitzel,
Knöpfli und Gemüsegariture

Frischer Fruchtsalat mit Glace

chf 28.00

Menu 3

Tagessuppe

Poulet-Geschnetzeltes „ Berner Art „
Butterreis und Gemüse garniture

Vanilleglace mit Erdbeeren

CHF 28.50

Menu 4

Grosis' Blattsalat

Bauernbratwurst an Zwiebelsauce und
knusprige Rösti

Schokoladencreme mit Rahm

CHF 26.50

Menu 5

Sommerliche Salate mit Rauchlachsstreifen
an Zitronendressing

Kalbsrücken am Stück gebraten mit Morchelrahm,
Kartoffelkroketten und Gartengemüse

Mascarponecreme mit Moccaschaum

CHF 49.00

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

Rindsfiletspitzen „ Stroganoff „
Butternudeln und Sommergemüse

Schokoladen Mousse mit frischen Früchten
CHF 48.00

Menu 8 (Herbst)

Wildpastete mit Preiselbeerschaum an Nüsslisalat

Steinpilzcremesuppe mit Sahnahaube

Rehgeschnetzertes „ St. Hubertus“
Butterspätzli und frischem Gemüse

Zimt-Parfait auf Vieille Prune Spiegel
CHF 55.50

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, Waadtländer etc.)
Kartoffelgratin und Spätzle
Kabisgemüse und Marktgemüse

Dessert

Mousse au chocolat
Glace / Rahm
Hausgemachte Kuchen
Meringue/Fruchtsalat

CHF 58.50 pro Person