



INFORMATIONEN FÜR RESERVATIONEN AB 11 PERSONEN

Bitte wählen Sie für Ihre Gäste ein einheitliches Menü aus unseren unten aufgeführten Speisen.

Auf besonderen Wunsch kreiert unser Küchenchef John Schiffmann für Sie und Ihre Gäste ein individuelles Mehrgang-Menü, das mit Sorgfalt und Kreativität auf Ihre Wünsche und Vorlieben abgestimmt ist – für ein genussvolles und unvergessliches Erlebnis.

Wir bitten Sie, uns Ihre Speisenauswahl bis 2 Wochen vor Ihrem Anlass bekanntzugeben. Ebenfalls bitten wir Sie, eine Auswahl an Aperitifs und Weinen zu treffen und uns diese zeitgleich mitzuteilen.

Sollten Allergien, Unverträglichkeiten oder besondere Ernährungswünsche (z. B. vegetarische Optionen) bestehen, bitten wir Sie, uns diese zukommen zu lassen.

So kann unser Küchenteam ein möglichst ähnliches Menü unter Berücksichtigung der individuellen Bedürfnisse zusammenstellen und allen Gästen ein stimmiges kulinarisches Erlebnis bieten.

Die endgültige und verbindliche Gruppengrösse ist bis 48 Stunden vor Ihrem Anlass bekanntzugeben.

APERITIF SPEISEN

Chüsseli mit Spinat	4.00 CHF
Schinkengipfeli	5.00 CHF
Quiche Lorraine (6 Stücke)	23.00 CHF
Quiche Ratatouille (6 Stücke)	23.00 CHF
Rindstatar	8.00 CHF
Lachs auf Blini mit Meerrettich	8.00 CHF
Garnelencocktail «Classic»	10.00 CHF
Sbrinz	6.00 CHF
Gemischte Oliven	6.00 CHF
Babaganoush mit Granatapfel und Pitabrot	7.00 CHF
Gemischte Nüsse	6.00 CHF
Bunter Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Basilikum	7.00 CHF
Rindstrockenfleisch vom eigenen Bauernhof	14.00 CHF

INDIVIDUELLE MENÜ-AUSWAHL

VORSPEISEN

Tatar vom Schweizer Rind mit geräucherte Paprikacreme, gebeiztem Eigelb vom «Schlattgut», Zürcher Kresse und Huusbrot

Sommerlicher Blattsalat mit Essiggemüse, Granola und Kräuter-Vinaigrette

Pulpo «Nicoise» mit Lattich, Taggiasca Oliven, violetten Kartoffeln und Zitronen-Vinaigrette

Burrata mit buntem Tomatenbouquet, Basilikum und Balsamico

ZWISCHENGÄNGE

Kalte Gurken-Suppe «Orient»

Zucchini-Tagliatelle mit Garnelen und Zitrone

Risotto von «Terreni alla Maggia» mit Stubenkückenbrust und Tomatensalsa

HAUPTSPEISEN

Rinds-Entrecôte vom «Château de Raymontpierre» mit Ratatouille, Oliven und Basilikum-Kartoffelstock

Lammnierstück auf lauwarmen Quinoa-Salat mit Tomaten und Chimichurri

Wolfsbarschfilet mit Artischocken, Basilikum und Safran-Risotto von «Terreni alla Maggia»

Tessiner Polenta mit Pfifferlingen, grünem Spargel und Parmesan

DESSERT

Marinierte Erdbeeren mit Mascarpone und Schokolade

Marille «Baba au Rhum» mit Pandan und Aprikosen-Sorbet

Soft-Eiskaffee «Buech» mit Kirschwasser und Schlagrahm

KINDERMENÜ

(Kinder von 2 bis 12 Jahren)

Kleiner bunter Salat

Schnitzel mit Linguine
auf Wunsch mit Gemüse

Kinder Coupe

Unsere jüngsten Gäste dürfen gerne vor Ort aus unserer Kinderkarte wählen.
Dies ist erfahrungsgemäss die einfachste Lösung, da wir so flexibel
auf ihre Wünsche eingehen können.
(möglich für bis zu 5 Kinder)

PREISE

3-Gang-Menüpreis:		CHF 98.00 pro Person
4-Gang-Menüpreis:		CHF 118.00 pro Person
5-Gang-Menüpreis:	mit zusätzlichem Käsegang	CHF 138.00 pro Person
Kinder-Menüpreis:		CHF 32.00 pro Kind