



**BUECH**  
HERRLIBERG  
BY THE LIVING CIRCLE

## 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

Bunter Blattsalat mit Radiesli, Edamame, Steinchampignons, Granola und Frühlingskräuter-Vinaigrette

Geräucherter Lachs mit Gurke, grünem Apfel, Dill und Blini

Randen-Carpaccio mit Rucola, Himbeeren, Baumnüssen und Ziegenkäse

## ZWISCHENGÄNGE

Rinderkraftbrühe mit Spargel, Griessklösschen und Liebstöckel

Jakobsmuscheln mit Graupen, Bündnerfleisch und Erbsen

Spinatravioli mit Buchenpilze und Pecorino

## HAUPTSPEISEN

Kalbsnierstück mit grünem Spargel, Röstzwiebel-Kartoffelstock und Kräuter-Jus

Ricotta-gefüllte Maispouletbrust mit geschmortem Mangold, Polenta und getrockneten Tomaten

Heilbuttfilet mit Bohnencassoulet, Fenchelsalat und Safranvelouté

Waldpilz-Risotto von «Terreni alla Maggia» mit Trüffel und Parmesan

## DESSERT

Schokoladentarte mit Früchten und Sauerrahmglace vom «Schlattgut»

Zitronencake mit Zitrus-Salat und weissem Schokoladenglace

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