

Menuvorschläge

Nachfolgend finden Sie unsere Menuvorschläge. Entsprechend der Jahreszeit ergänzen wir dieses Angebot mit unseren Frühling-, Sommer-, Herbst- und Wintermenüs. Sollten Sie kein passendes Menü finden, so sind wir Ihnen bei der individuellen Menüzusammenstellung gerne behilflich.

Seminarmenus

T 1 Menu zu CHF 33.00

Tessiner Teller
mit Salami und Coppa
* * *

Schweinsbraten „Jäger Art
Duchessekartoffeln
Gemüsebouquet
* * *

Cassata „ Napoli“

T 2 Menu zu CHF 35.00

Gärtnerinnen-Salat

* * *

Rindsbraten „Burgunder Art“
Safranreis
Karotten
* * *

Vacherin Romanoff

T 3 Menu zu CHF 30.00

Kleiner Hors d'oeuvre-Teller
* * *

Pouletbrüstchen „Puszta“
Paprikarahmsauce
Frischeiernudeln
* * *

Halbgefrorenes

T 4 Menu zu CHF 32.00

Hausmacherterrine
* * *

Schweinssteak „Förster Art“
Schmelzkartoffeln
Gemüse garnitur
* * *

Zitronenmousse

T 5 Menu zu CHF 29.50

Gemischter Salat
* * *

Geschnetztes „Berner Art“
(Schweinefleisch
und Champignons)
Rösti
* * *

Fruchtsalat mit Rahm

T 6 Menu zu CHF 34.00

Gemischter Salat
mit Frischkäse
* * *

Kalbsragout „Marengo“
Hausmacherspätzli
Blumenkohl
* * *

Parfait Grand Marnier

T 7 Menu zu CHF 29.00

Hauspastete mit Selleriesalat
und Cumberlandsauce
* * *

Pariserschnitzel
(Trutenfleisch)
Kreolenreis
Tomate „Florentiner Art“
* * *

Himbeermousse mit Coulis

T 8 Menu zu CHF 35.50

Fleischsuppe mit Flädli

* * *

Bernerplatte
(Siedfleisch, Speck,
Rippli, Zungenwurst)
Salzkartoffeln, Sauerkraut
und Bohnen
* * *

Meringues mit Rahm

Alle Preise verstehen sich inkl. 7.6% MWST

Bankettmenüs

B 1 Menu zu CHF 40.00

Gemischter Salat

* * *

Lauchcremesuppe

* * *

Kalbskotelette „Jäger Art“

Kartoffelkroketten

Gemüsegar­niture

* * *

Parfait Torrone

B 3 Menu zu CHF 39.00

Moderner Salat
mit Geflü­gelleber

* * *

Gemüsesuppe

* * *

Gesch­netz­eltes Kalbfleisch

„Zürcher Art“

Rösti

* * *

Karamel­köp­fli mit Rahm

B 5 Menu zu CHF 52.00

Haus­pastete, Waldorfsalat
und Cum­ber­land­sauc­e

* * *

Kraft­brü­he mit Eierstich

* * *

Kleine Ge­mü­se­lasagne

* * *

Schweinskarreebraten „Provence“

Dauphinkartoffeln

Gemüsegar­niture

* * *

Schokoladen­mousse

B 7 Menu zu CHF 63.00

Rauchlachs
mit Meerrettichschaum

* * *

Kraft­brü­he mit Flädli

* * *

Blätterteigkrustade
mit Champignons

* * *

Kalbskarreebraten

Kartoffelkroketten

Gemüsegar­niture

* * *

Cassissorbet

B 2 Menu zu CHF 39.00

Tomatensalat
mit Mozzarella und Basilikum

* * *

Spargelcremesuppe

* * *

Schweinsfiletmedaillons

Bearnaise-Sauce

Frischeiernudeln

Blattspinat

* * *

Fruchtsalat mit Glacé

B 4 Menu zu CHF 53.00

Geräuchertes Forellenfilet
mit Meerrettichschaum

* * *

Steinpilzsuppe

* * *

Roastbeef Englischer Art

Kartoffelgratin

Gemüsegar­niture

* * *

Zitronensorbet

B 6 Menu zu CHF 58.00

Pfefferterrine

* * *

Kraft­brü­he

mit Backerbsen

* * *

Kalbssteak mit Steinpilzen

Röstikroketten

Gemüseauswahl

* * *

Tirami su

B 8 Menu zu CHF 45.00

Bündner-Rohschinken

* * *

Kraft­brü­he mit Eiereinlauf

* * *

Gemüseragout

* * *

Schweinssteak

mit Morchelsauce

Spinatnudeln

* * *

Ice Cramel mit Rahm

Alle Preise verstehen sich inkl. 7.6% MWST

Vegetarische Menus

V 1 Menu zu CHF 33.00

Tomatencremesuppe
* * *

Pfannkuchen
gefüllt mit Pilzragout
Salzkartoffeln
* * *

Sorbet

V 2 Menu zu CHF 31.50

Gemischter Salat
* * *

Tofusteak
Champignonsauce
Kreolenreis
Clamart-Tomate
* * *

Cassissorbet

V 3 Menu zu CHF 30.00

Bouillon mit Flädli
* * *

Gemüseteller
mit Schmelzkartoffeln
* * *

Karamelköpfler mit Rahm

V 4 Menu zu CHF 31.00

Gemischter Salat
* * *

Gemüselasagne

* * *

Fruchtsalat mit Glacé

V 5 Menu zu CHF 29.00

Gemüseterrine
* * *

Cannelloni Padrone
mit Broccoli, Spinat
und Mascarpone
* * *

Zitronensorbet

Menuwahl:

Wir bitten Sie für alle Gäste ein einheitliches Menu auszuwählen und uns Ihre Wahl bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass mitzuteilen. Für TeilnehmerInnen, die kein Fleisch essen bieten wir Ihnen selbstverständlich eine vegetarische Variante oder ein Vegi-Menu an.

Teilnehmerzahl:

Bitte geben Sie uns spätestens 5 Tage vor dem Anlass die möglichst genaue Teilnehmerzahl bekannt. Für die Verrechnung der Menus gilt die Anzahl der bei uns bestellten Menus 24 Stunden vor dem Anlass mit einer Toleranz von 10%.

Alle Preise verstehen sich inkl. 7.6% MWST