

Menükarte – Das Gourmetfestival



Eine köstliche Vielfalt an auserlesenen Gerichten und regionalen Spezialitäten, die von unseren Köch:innen frisch und charmant vor den Augen der Gäste zubereitet werden. Schlendern und Staunen erlaubt.

01 Willkommensapéro

Seeländer Gemüsechips • hausgemachte Gewürzmandeln mit Togarashigewürz • Taggiasche-Oliven aus Apulien

02 Kleine Vorspeisen

- Frischkäsepraline mit getrockneten Aprikosen und geröstetem Buchweizen
 - Mini-Quiches mit Spinat und sonnengetrockneten Tomaten
 - Mini-Quiches mit Blumenkohl, Kreuzkümmel und Greyerzer
 - Vegane Bällchen aus Mais, weissen Bohnen und Salbei
 - Wassermelonen-Kaltschale
-

03 Buffets mit Live-Kochstationen

- Frisches Kräuter-Risotto, mit oder ohne Bio-Wachsei mit Ausbrecherkäse
 - Beef Brisket oder geräucherter Seitan mit sommerlichen Beilagen und Rosmarinkartoffel
 - Sushi «vo hie»: Nigiri mit Forelle vom Rubigenhof, Maki-Rollen mit Saibling vom Rubigenhof und Maki-Rollen mit veganem Rauchlachs aus Süsskartoffeln
-

04 Dessertbuffet

- Macha-Waffeln frisch zubereitet mit Grand-Cru-Gianduja
 - Saisonale Glacéspezialitäten aus Boll
 - Mohn-Lollipops mit weisser Schokolade
 - Aprikosen-Limetten-Ingwer-Lollipops
-

Kulinarische Erweiterungen **Gourmetfestival**

Käsebuffet als Erweiterung zum Dessertbuffet

Alter Schlossberger Hartkäse – aus Zäziwil, 14 Monate im Keller gereift

Sommerhimu – Blauschimmelkäse aus Kuhmilch aus dem Gantrisch

La Bouse – samtiger Weisseschimmelkäse aus dem Emmental, mit sagenhaften 55% F.i.T.

Dazu hausgemachtes Fruchtebrot und Aprikosen-Chili-Chutney

Preis: CHF 9.50 pro Person

