

Menükarte – Das hochwertige Grillfest



Ein gediegenes Grillbuffet für Fleischgeniesserinnen und Veganer, denn es wird nur mit den besten Zutaten und viel Experimentierfreude grilliert und gesmoked.

01 Apéro

- Hausgemachte Gewürzmandeln mit Togarashigewürz • Seeländer Gemüsechips • Taggiasche–Oliven aus Apulien • Mediterranes Focaccia mit frischen Kräutern, Knoblauch und Peperoncini • Roastbeef–Roulade gefüllt mit Dörrotomatentatar und kleinen Kapern • Vegane Bällchen aus Mais weissen Bohnen und Salbei, Bagel mit Süsskartoffel und Pastremi

02 Hauptgang

- Mariniertes Entrecôte vom Schweizer Weiderind
- Geräucherte Forellenfilets vom Rubigenhof, mariniert mit Dill und Gin
- Schenkel vom Appenzeller Ribelmals–Poulet, mariniert mit Zitronengras
- Kleine Würstchen von unserer Hausmetzger in Wattenwil
- Grillierte Karotten mit Honig und Butter
- Grillierte, mit Aceto Balsamico marinierte Kräuterseitlinge
- Mit Eschenholz geräucherter Blumenkohl, vor den Gästen auftranchiert
- Kleine gebratene Kartoffeln mit Rosmarin
- Hausgemachte Saucen: Blütenbutter, Chimichurri und BBQ–Sauce
- Verschiedene knackige Blättchen mit Gourmetbox–Dressing
- Gurkensalat mit Minze
- Cocktailtomatensalat mit Basilikumdressing und roten Zwiebeln
- Apfel–Fenchelsalat mit Dill
- Beluga–Linsensalat mit Aprikosen und Rosmarin
- Auswahl von Bio–Holzofenbroten

03 Dessertbuffet

- Grand–Cru–Truffeskuchen mit Schokolade von Max Felchlin
- Kirsch–Mandeltartelettes, Steinobst–Salätchen mit Marsala und Mandelknusper
- Saisonales Beerenmousse

Kulinarische Erweiterungen **Grillfest**

Zusätzliche Vorspeise

Kirschtomaten-Tarte-Tatin mit Himbeeressig, Kräutersalätchen, Basilikumpesto und sommerlichen Blüten

Preis: CHF 14.50 pro Person

Ceviche von Rubiger Saibling mit Limetten, Chili und fermentierten Radieschen

Preis: CHF 17.50 pro Person

Zusätzliche Suppe

- Weissweinschaumsuppe mit Parmesanchips, Schnittlauchöl und eingelegten Senfkörnern

Dazu Bio-Holzofenbrot

- Erfrischende Tomatenkaltschale mit Basilikumschaum und Zitronenerde

Dazu sardisches Knusperbrot

- Wassermelonen-Kaltschale mit Chiliöl und Thai-Basilikum

Dazu sardisches Knusperbrot

Preis: CHF 12.50 pro Person

Erweiterungen zum Dessertbuffet

Saisonale Glacéspezialitäten aus Boll

Preis: CHF 3.50 pro Person

Frisch am Buffet zubereitete Waffeln mit Beerenkompott und Schokoladensauce

Preis: CHF 4.80 pro Person

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 Weisschimmelkäse aus dem Emmental, mit sagenhaften 55% F.i.T.

Dazu hausgemachtes Früchtebrot und Aprikosen-Chili-Chutney

Preis: CHF 9.50 pro Person

Mitternachtssnack

Karotten-Ingwersüppchen im Shotglas serviert

Toscana-Gugelhopf mit Oliven, Oregano und eingelegten Dörrtomaten

Preis: CHF 9.– pro Person