

Menükarte – Das Festessen mit Sommerbuffet



Ein serviertes Menü mit kreativem Witz und viel Liebe zum Detail. Der Hauptgang vom Holzkohlegrill und aus dem Smoker komplettiert den Sommerfesttagsschmaus.

01 **Apéro**

Hausgeröstete Mandeln mit Togarashi • Seeländer Gemüsechips • Taggiasche-Oliven aus Apulien • mit Minze marinierte Wassermelone

02 **Amuse-Bouche**

Broccolibällchen mit eingelegten Balsamico-Zwiebeln und Tomatenchutney

03 **Saisonale Vorspeise**

- Hausgebeizter veganer Lachs auf Kartoffelblini mit Aceto-Balsamico-Kaviar
 - oder
 - Erfrischende Tomatenkaltchale mit Basilikumschaum, Zitronenerde und mit sardischem Knusperbrot
 - Ängelichnebeli mit aufgeschlagener Alpensalzbutter
-

04 **Hauptgang**

- Am Stück grilliertes Entrecôte vom Schweizer Weiderind, mit Blütenbutter
 - Geräucherter Blumenkohl, tranchiert, mit hausgemachter BBQ-Sauce
 - Seeländer Mais, Karotten und Kräuterseitlinge, mariniert und über Holzkohle grilliert mit Chimichurri
 - Gratinierte Kartoffeltörtchen
-

05 **Kleine Köstlichkeiten vom Dessertbuffet**

- Grand-Cru-Truffeskuchen mit Schokolade von Max Felchlin
 - Steinobst-Salätchen mit Marsala und Mandelknusper
 - Kirschen-Mandeltartelette
 - Saisonales Beerenmousse
-

Kulinarische Erweiterungen Sommerbuffet

Apéro-Verlängerung

- Mediterranes Focaccia mit frischen Kräutern, Knoblauch und Peperoncini
- Roastbeef-Roulade, gefüllt mit Dörrtomatentartar und kleinen Kapern
- Vegane Bällchen aus Mais, weissen Bohnen und Salbei
(Weitere Auswahl auf Anfrage)

Preis: CHF 3.50 pro Häppchen pro Person

Austausch Vorspeise

- Kirschtomaten Tarte-Tatin mit Himbeeressig, Kräutersalätchen und Basilikumpesto
- Karotten-Ingwersuppe mit violetten Karottenchips und Petersilienöl
- Wassermelonen-Kaltschale mit Chiliöl und Thai Basilikum (nur Juli & August)
- Ceviche von Rubiger Saibling mit Limetten, Chili und fermentierten Radieschen
+ Preis: CHF 5.– pro Person

Zusätzliche Vorspeise

Erweitern Sie das Dreigangmenü auf vier Gänge gemäss obenstehender Auswahl an Vorspeisen

Preis: CHF 14.50 pro Person

Käsebuffet als Erweiterung zum Dessertbuffet

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

Sommerhimu – Blauschimmelkäse mit 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