

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 Dörrtomatentatar 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 Olivenöl und Agavendicksaft
- 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 & Focaccia mit Meersalz

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