

Menükarte – Die grosse Reispfanne



Gemeinsam mit der ganzen Familie im Freien in der grossen Pfanne ein farbenfrohes Reisgericht zu kochen, ist eine schöne südländische Tradition. Geniessen Sie zusammen mit Ihren Gästen diese Stimmung und den grosszügigen Apéro, während wir in der Riesenpfanne Ihren Hauptgang zubereiten.

01 Apéro

- Seeländer Gemüsechips
- Hausgeröstete Togarashi-Gewürzmandeln
- Taggiasche-Oliven aus Apulien
- Mini-Bagel mit Pastrami vom Rind, Frischkäse, Rucola und Parmesan
- Mini-Bagel mit hausgemachtem veganem Lachs aus Süsskartoffeln
- Mini-Quiches mit Spinat und sonnengetrockneten Tomaten
- Mini-Quiches mit Blumenkohl, Kreuzkümmel und Greyerzer
- Mediterranes Focaccia mit frischen Kräutern, Knoblauch und Peperoncini
- Pikanter Karottensalat mit Kerbel und gerösteten Pinienkernen

02 Hauptgang

Grosse Safran-Reispfanne
mit Peperoni, Oliven, Tomaten und Erbsli

Auf Wunsch ausbaubar mit Kalbscipollata, Merguez und Pouletschenkel

03 Dessertbuffet

- Riesengugelhopf mit Grand-Cru-Schokolade und hausgemachter Orangenkonfitüre
- Glädus Glace aus Boll

Lust, die Reispfanne auszuschnücken?

siehe nächste Seite



Kulinarische Erweiterungen **grosse Reispfanne**

Erweiterung Hauptgang

Kalbscipollata, Merguez und Pouletschenkel

+ CHF 8.50 pro Person

Erweiterung Dessertbuffet mit kleinen Köstlichkeiten

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

+ CHF 5.- pro Person

Erweiterung Dessertbuffet

Matcha-Waffeln mit Schokoladensauce

+ CHF 9.50 pro Person