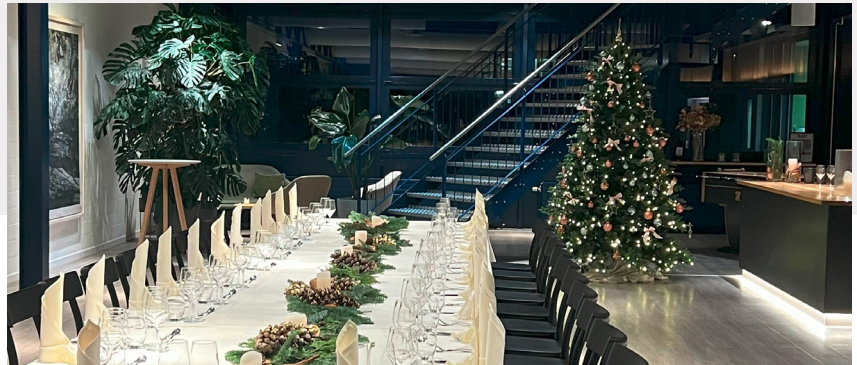


Menükarte – Das grosse Winterfest



Das einfache Winterfest für grosse Gesellschaften mit einem Flair für hausgemachte, saisonale Spezialitäten. Einfach und unkompliziert, aber dennoch hochwertig und wertschätzend.

01 Apéro

- Seeländer Gemüsechips
- Hausgeröstete Rauchmandeln
- Taggiasche-Oliven aus Apulien

02 Vorspeise-Tavolata

- Foccaccia Triangel mit Rohschinken, Frischkäse, Rucicola
- Foccaccia Triangel mit Antipasti, Hummus und Zwiebelsprossen
- Ausbrecher Käse vom Jumi
- Sellerie-Apfelsalat mit gerösteten Mandeln
- Kürbiscremesuppe vom gerösteten Hokkaido Kürbis mit Ängelibrot dazu (serviert)

03 Hauptgang vom Buffet

Kalbsragout mit frischen Herbsttrompeten dazu Spinatspätzlii und geschmortes Rotkraut
Vegetarische Alternative: Seitangeschnetzeltes mit Äpfeln und Herbsttrompeten

04 Dessert

- Grossmutter's Gugelhopf mit Rüeblli und Schokolade
- Orangen-Schoggi-Gugelhopf

Lust, das Winterfest auszuschnücken?

siehe nächste Seite

Kulinarische Erweiterungen **Das grosse Winterfest**

Erweiterung Apéro

- Mini-Zwiebel-Tarte mit Prosecco und Wacholder
 - Frischkäsepraline mit getrockneten Aprikosen und gerösteten Buchweizen
 - Roastbeefroulade gefüllt mit Dörrotomaten-Oliventartar
 - Vegane Bällchen aus Mais, weissen Bohnen und Salbei
- + CHF 2.50 pro Stück

Erweiterung Apéro

Heisse Marroni aus dem holzbefeuerten Ofen, dazu herrlicher, hausgemachter Holunderbeerenwein und Apfelpunch

+ CHF 9.80 pro Person

Austausch Hauptgang

- Tessiner Brasato an kräftiger Rotweinsauce mit luftigem Kartoffelstock und zweifarbigem Karottengemüse
Vegetairsche Alternative: Kartoffel-Waldpilz-Gulasch
 - Siedfleisch vom Rind mit Petersiliekartoffeln und gedünsteten Dörrbohnen an Meerrettichsauce
Vegetarische Alternative: Kartoffel-Randenstrudel
 - Rindsentrecote an kräftiger Rotweinsauce mit luftigem Kartoffelstock und zweifarbigem Karottengemüse
Vegetairsche Alternative: Kartoffel-Waldpilz-Gulasch
- + CHF 12.- pro Person
- Glasierter Kalbsbäggli mit frischen Herbsttrompeten dazu Spinatspätzli und geschmortes Rotkraut
Vegetairsche Alternative: Seitangeschnetzelt
- + CHF 12.- pro Person

Erweiterung Dessert

Waffelstand mit Waldbeerenkompott und Schokoladesauce frisch vor den Gästen zubereitet

+ CHF 9.50 pro Person

Erweiterung Dessertbuffet mit kleinen Köstlichkeiten

Kastanientartelettes mit weisser Schokolade; Orangensalat mit getrockneten Feigen; Luftiges Zwetschgenmousse; Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Courverture von Max Felchlin

+ CHF 6.- pro Person