

Menükarte – Smokey-Mountain-BBQ



Unser kulinarischer Beitrag an die Inszenierung eines ungezwungenen Festes: Der sommerliche Apéro sorgt für lockere Stimmung und die Burger aus dem Smokey-Mountain-Cooker mit all seinen haus- und handgemachten Beilagen für beglückte Gaumen.

01 Apéro

- Hausgeröstete Togarashi-Gewürzmandeln • mit Minze marinierte Wassermelone • Mediterranes Focaccia mit frischen Kräutern, Knoblauch und Peperoncini • Sonnentrocknete Tomaten • Kaltschale aus Gurken, Ingwer und Minze • Auberginen gefüllt mit Scamorza • Vegane Bällchen aus Mais, weissen Bohnen und Salbei

02 Hauptgang

- Rindsfleischburger mit hausgemachtem Brioche-Buns
- Vegan-Burger aus schwarzen Bohnen und Linsen
- Hausgemachte BBQ-Sauce
- Eingemachter Sauerkraut-Zwiebelsalat mit Kümmel und Essiggurken
- Sennenwurstli mit hausgemachtem Chutney und süßem Senf

Sommerliche Salate

- Bunter Blattsalat mit frischen Croûtons, gerösteten Kernen und Salatsauce à la Gourmetbox
- Kartoffelsalat
- Cocktailtomatensalat mit roten Zwiebeln und Basilikum
- Bio-Holzofenbrot vom Ängelibeck

03 Dessertbuffet

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

Kulinarische Erweiterungen **BBQ**

Austausch Hauptgang

- Beef Brisket: Eine 24h Sous-vide gegarte Rinderbrust, frisch aus dem Smoker
- Vegetarisch: Geräucherter, hausgemachter Seitan
- Ofenkartoffeln
- Sommergemüse
- Hausgemachte BBQ-Sauce

+ CHF 6.50 pro Person

Erweiterung Hauptgang

- Lammwurstli

+ CHF 3.50 pro Person

Erweiterung Dessertbuffet mit kleine Köstlichkeiten

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

+ CHF 5.- pro Person

Erweiterung Dessertbuffet

Matcha-Waffeln mit Schokoladensauce

+ CHF 9.50 pro Person