



Menuvorschläge MICE



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei



Laktosefrei

Apero-Vorschläge

Raffiniert

Ciabatta mit Rauchfleisch und Zaziki

Taquitos mit Guacamole

Pouletspiessli

Quiche Variation

Riesencrevetten sweet and sour

Gemüsecrudités mit drei verschiedenen Dips

Früchteplatten mit frischer Ananas, Melonen, Kiwi

CHF 17.-

Rustikal

Zvieriplättli neu interpretiert

Hobelkäse und Tête de Moine

Verschiedene Hartkäse

Roastbraten und Geflügelbraten mit Tartare-Sauce

Salami und Trockenwürste

Kräuterspeck

Allerlei Essiggemüse, Eier, Tomaten, Zwiebeln

Butterzopf und verschiedene Brote

Früchteplatten mit frischer Ananas, Melonen, Kiwi

CHF 22.-

Reichhaltig

Riesencrevetten im Kräutermantel

Tomaten-Bruschetti

Rohschinken

Frischkäsepralinen im Haselnusskleid

Focaccia mit Lachs, Curry

Griechische Oliven und allerlei Antipasti

Crepesröllchen mit Frischkäse

Blätterteigschnecken

Quiche Variation

Panna Cotta mit Waldbeeren

Gebrannte Creme

Früchteplatten mit frischer Ananas, Melonen, Kiwi

CHF 32.-

Maispoularde

Curry-Cremesuppe | Kokos   

Maispoulardenbrust Suprême | Saisongemüse | Kartoffelgratin 

Beerenragout | Vanilleglace

46

Kräuterschwein

Gemischter Salat | Gemüsegarntur | Französisches Dressing 

Geschnetzelttes vom Kräuterschwein | Pilzrahmsauce | Tagliatelle | Saisongemüse

Vanille-Frischkäseparfait | Kirschragout

44

Schweinsnierstück

Süßkartoffelcremesuppe   

Gebratenes Nierstück vom Schwein | Balsamicojus | Kartoffelkroketten | Saisongemüse 

Saisonfrüchte | Zitronensorbet   

43

Rindsschmorbraten

Grüner Blattsalat | Französisches Dressing



Rinderbraten geschmort | saisonales Gemüse | Kartoffelstock

Hausgemachtes Tiramisu

59

Saltimbocca

Waldpilzcrèmesuppe mit Einlage



Kalbssaltimbocca | Rahmsauce | Safranrisotto | Saisonales Gemüse

Lauwarmer Schokoladenkuchen | Rahm

68

Züri G'Schnätzlets

Nüsslisalat mit Streifen vom gebratenen Ei | Himbeerdressing



Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art | Pilze | Tagliatelle

Mousse von der weissen Schokolade | Mango



69

Schwyzter Entrecôte

Sautierte Black Tiger Garnelen | Linsen | Ananas-Chutney



Rosa gebratenes Entrecote vom einheimischen Rind | Sauce Bernaise | Saisonales Gemüse | Herzoginkartoffeln

Regionale Auswahl an Hart- und Weichkäse | Feigensenf



75

Kalbssteak

Rindertartar mit marinierten roten Zwiebeln

Gebratenes Kalbssteak unter der Kräuterkruste | Saisonales Gemüse | Kartoffelgratin

Crème Brulée



89

Vegetarische und Vegane Hauptgänge

Gemüsecurry | Kichererbsen | Kräuterreis



Saisonale Gemüsequiche | Salatgarnitur



Gemüsespaghetti | Tomatensauce



Zucchini und Maisgaletten | Tomatensauce | Kartoffelstock



Gemüselasagne



Nice to know:

Für Änderungswünsche können Sie uns jederzeit kontaktieren. Die Gerichte können untereinander auch frei kombiniert werden.