

Buffetvorschlag 1	CHF 101.00
<hr/>	
Salatbuffet mit diversen Saucen und Garnituren:	CHF 30.00
Kopfsalat, Lollo Salat, Eisbergsalat, Zucchettisalat mit Kernöl und Sauerrahm, Gurkensalat mit Dill, Maissalat mit Peperoni, Blumenkohlsalat mit Petersilie, Tomaten-Mozzarella Salat Tomaten-Kerbelterrine mit eingelegten Auberginen, Dörrtomaten-Pesto und Joghurt-Thymiansauce, Felchenfilet mit Karottenmousse Auswahl von Schinken, Rohschinken, Coppa und Salami <i>Salad buffet with a choice of salad dressings and garnishes: Butterhead salad, lollo salad, iceberg salad, zucchini salad with seed oil and sour cream, Dill-cucumber salad, sweet corn salad with sweet peppers, cauliflower salad with parsley, Tomato salad with mozzarella Tomato-chervil terrine with marinated eggplants, dried tomato pesto and yoghurt-thyme sauce Fillet of whitefish with carrot mousse Assortment of ham, raw ham, Coppa and salami</i> Hühnerbouillon mit Flädli und Gemüsejulienne <i>Clear chicken soup with celestine and thin sliced vegetables</i>	
• • •	
Pochierte Truthahnbrust mit Cognac-Rahmsauce	CHF 52.00
Geschmorter Rindsbraten mit Portweinjus Kalbsrahmgulasch mit sautierten Pilzen Sellerie-Kartoffelstock, Spinatspätzli Speckbohnen und glasierte Karotten <i>Poached turkey breast with cognac cream sauce Braised beef with port wine sauce Creamy veal goulash with sautéed mushrooms Mashed potatoes with celery, spinach spaetzles, Green beans with bacon and glazed carrots</i>	
• • •	
Frischer Fruchtsalat	CHF 19.00
Orangencreme mit Krokant Marmoriertes Schokoladenmousse Gebackene Apfelküchlein mit Vanillesauce <i>Fresh fruit salad Orange cream with croquant Light and dark chocolate mousse Baked apple tartlets with vanilla sauce</i>	

Buffetvorschlag 2	CHF 120.00
<hr/>	
Gemischtes Salatbuffet mit diversen Zutaten und Saucen	CHF 32.00
Duett vom Rauchlachs an Honig-Senfauce	
Auswahl an Schweizer Fleisch- und Käsesorten	
Riesenkrevetten-Currysalat mit Mango	
Pilz-Käsequiche	
<i>Mixed salad buffet with a choice of garnishes and dressings</i>	
<i>Duet of smoked salmon with honey-mustard sauce</i>	
<i>Assortment of Swiss meat and cheese</i>	
<i>Tiger prawn-curry salad with mango</i>	
<i>Mushroom-cheese quiche</i>	
Zucchetticremesuppe mit Kernöl	
<i>Zucchini cream soup with seed oil</i>	
• • •	
Gebratenes Roastbeef mit Sauce Maltaise	CHF 61.00
Im Wurzelsud pochierter Kalbshohrücken mit Schnittlauchsauce	
Kotelett vom Schweizer Bierschwein	
Kartoffelgratin, Pappardelle mit Thymian, Kräuterreis	
Fenchel mit Mozzarella gratiniert	
<i>Sautéed roastbeef with Maltaise sauce</i>	
<i>Saddle of veal poached in root fond with chive sauce</i>	
<i>Chop of Swiss beer pork</i>	
<i>Potato gratin, pappardelle with thyme, rice with herbs</i>	
<i>Fennel gratinated with Mozzarella cheese</i>	
• • •	
Nougat-Walnusspâtisserie	CHF 27.00
Tiramisù	
Frischer Fruchtsalat mit Maraschino	
Zitronenmousse mit Minze	
Biskuitroulade mit Mangofüllung und Kokosnusssauce	
Käseauswahl mit Birnenbrot	
<i>Nougat-walnut pastry</i>	
<i>Tiramisu</i>	
<i>Fresh fruit salad with Maraschino</i>	
<i>Lemon mousse with mint</i>	
<i>Sponge cake roll filled with mango and coconut sauce</i>	
<i>Assortment of cheese with pear bread</i>	

Buffetvorschlag 3 CHF 136.00

Grosses Salatbuffet mit diversen Saucen und Garnituren CHF 36.00

Zander-Lachscarpaccio mit Gurken Dillsalat

Geräucherter Thunfisch mit Wasabi-Kartoffelsauce

Gelbe Peperoniterrine mit Rucola, Feta und Oliven

Pochierte Pouletbrust mit Dörrtomaten-Mozzarellafüllung

Pikantes Rindstatar

Salad buffet with a choice of salad dressings and garnishes

Carpaccio of pike-perch and salmon with cucumber-dill salad

Smoked tuna with wasabi-potato sauce

Yellow sweet pepper terrine with garden rocket, Feta cheese and olives

Poached chicken breast filled with dried tomatoes and Mozzarella cheese

Spicy beef tartare

Selleriecremesuppe mit Brotcroûtons

Celery cream soup with croutons

• • •

Lammhuft in Senfmarinade mit Portweinjus CHF 69.00

Kalbsrückenbraten mit Kräutern und Pfeffersauce

Rindsfilet gefüllt mit Austernpilzen und Brie

Gebratenes Saiblingfilet im Erdnussmantel mit asiatischem Gemüse

Wildreis, Spinat-Tagliatelle, Ofenkartoffeln mit Sauerrahm

Marktgemüse

Lamb loin marinated in mustard with port wine sauce

Saddle of veal with herbs and pepper sauce

Fillet of beef filled with oyster mushrooms and Brie cheese

Sautéed fillet of char in a peanut coat with Asian vegetables

Wild rice, tagliatelle with spinach, baked potatoes with sour cream

Market vegetables

• • •

Früchteauswahl CHF 32.00

Himbeermousse im Schokoladengitter

Blätterteig gefüllt mit Haselnüssen und marinierten Birnen

Buttermilch-Passionsfruchttimbale mit marinierten Trauben

Panna Cotta mit Preiselbeersauce

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

Käseauswahl und Birnenbrot

Assortment of fruits

Raspberry mousse in a chocolate ring

Puff pastry filled with hazelnuts and marinated pears

Butter milk-passion fruit timbale with marinated grapes

Panna cotta with cranberry sauce

Homemade apple strudel with vanilla sauce

Assortment of cheese with pear bread

Schweizer Buffet CHF 108.00

Rüebli Salat mit Rosinen, Chabissalat mit gebratenem Speck CHF 31.00

Geräuchertes Felchenfilet auf marinierten Randenscheiben
 Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings und Garnituren
 Maissalat mit roten Peperoniwürfel, Mostbröckli mit Perlzwiebeln
Carrot salad with raisins, cabbage salad with sautéed bacon
Smoked fillet of whitefish with marinated sliced beetroot
Mixed leaf salads with a choice of dressings and garnishes
Sweet corn salad with diced red sweet pepper
Air-dried beef with pearl onions

Bündner Gerstensuppe mit frischem Schnittlauch
Grison's barley soup with fresh chives

• • •

Appenzeller Chäsmaagronen mit Siedwüristli CHF 51.00

Zürcher Geschnetzeltes
 Gebratener Zander aus dem Zürichsee
 Engadiner Rindsschmorbraten
 Rahmige Bramata Polenta, Butterrösti
 Kräuterrisotto, Glasiertes Gemüse
Maccaroni "Appenzeller style" with cheese and sausages
Thin sliced veal "Zurich style"
Sautéed pike-perch from the lake of Zurich
Engadinese braised beef
Creamy bramata polenta
Swiss roesti
Risotto with herbs
Glazed vegetables

• • •

Appenzeller Rahmköpfliparfait mit marinierten Früchten CHF 26.00

Walliser Weincreme
 Basler Lächerlimousse
 Marmoriertes Tobleronemousse mit pochiertem Apfel
 Auswahl an Schweizer Käsesorten mit Birnenbrot
Cream liqueur parfait "Appenzeller style" with marinated fruits
Valaisan wine cream
Basel Lächerli mousse
Light and dark toblerone mousse with a poached apple
Assorted Swiss cheese with pear bread

Italienisches Buffet	CHF 119.00
Antipasti Buffet:	CHF 32.00
Salami, Zucchini, Peperoni, Auberginen, Artischocken und Dörrtomaten	
Parmesanstückchen und Oliven	
Melone mit Parmaschinken	
Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum	
Thonsalat mit roten Zwiebeln und Kapernäpfel	
Vitello tonnato "Bocken Style"	
Burrata mit Olivenöl und Balsamico	
<i>Antipasti buffet with salami, zucchini, sweet peppers, eggplants, artichokes and dried tomatoes</i>	
<i>Diced Parmesan cheese and olives</i>	
<i>Melon with Parma ham</i>	
<i>Tomato salad with Mozzarella cheese and basil</i>	
<i>Tuna salad with red onions and capers</i>	
<i>Vitello tonnato "Bocken style"</i>	
<i>Italian cream cheese with olive oil and balsamic</i>	
Minestrone	
<i>Minestrone</i>	
• • •	
Hausgemachte Rindslasagne	CHF 58.00
Tortelloni mit Spinat und Kerbelsauce	
Casarecce mit Kirschtomaten, Oliven und frittiertem roten Basilikum	
Goldbrasse mit frischen Kräutern	
Ossobuco alla milanese mit Gremolata	
Saltimbocca alla romana mit frischem Salbei	
Safranrisotto, Kartoffeln mit Rosmarin	
<i>Homemade beef lasagna</i>	
<i>Tortelloni with spinach and chervil sauce</i>	
<i>Casarecce with cherry tomatoes, olives and deep fried red basil</i>	
<i>Gilthead seabream with fresh herbs</i>	
<i>Ossobuco alla milanese – Braised veal knuckle with gremolata</i>	
<i>Saltimbocca alla romana with fresh sage</i>	
<i>Risotto with saffron, potatoes with rosemary</i>	
• • •	
Tiramisu	CHF 29.00
Panna Cotta mit Rosmarin	
Sabayon mit Zitronensorbet	
Stracciatella-, Mocca- und Erdbeerglace im Shotglas	
Frische Früchteauswahl	
Italienische Käseauswahl mit Taleggio, Pecorino, Gorgonzola und Asiago	
<i>Tiramisu</i>	
<i>Panna cotta with rosemary</i>	
<i>Sabayon with lemon sorbet</i>	
<i>Stracciatella, mocca and strawberry ice-cream</i>	
<i>Assortment of fresh fruits</i>	
<i>Assortment of Italian cheese with Taleggio, Pecorino, Gorgonzola and Asiago</i>	

Asiatisches Buffet	CHF 114.00
<hr/>	
Glasnudelsalat mit Riesenkrevetten im Tempurateig	CHF 30.00
Gemüse Wan-Tans mit Joghurt-Currydip	
Frühlingsrollen gefüllt mit Poulet und Gemüse mit süsser Chilisauce	
Asiatischer Gemüsesalat mit Red Snapperfilet im Sesammantel	
<i>Glas noodle salad with deep fried tiger prawns in batter</i>	
<i>Vegetable Wan-Tans with yoghurt-curry dip</i>	
<i>Chicken and vegetable spring rolls with sweet chili sauce</i>	
<i>Asian vegetable salad with fillet of red snapper in a sesame coat</i>	
Zitronengras-Kokossuppe mit Kefenstreifen	
<i>Lemon-coconut soup with sliced sugar peas</i>	
• • •	
Entenbrust im Bananenblatt mit Ketjap-Manissauce	CHF 58.00
Grünes Thaicurry mit Cashewkernen und Pouletbrust	
Vegetarisches Nasi Goreng mit Gemüse, Austernpilzen und Ei	
Pochierter Seeteufel im Ingwersud mit Sojareduktion	
Süss-saures Rindfleisch mit Ananas	
Basmatireis, Gebratene Nudeln mit Gemüse	
<i>Chicken breast in a banana leaf with Ketjap Manis sauce</i>	
<i>Green Thai curry with cashew nuts and chicken breast</i>	
<i>Vegetarian Nasi Goreng with vegetables, oyster mushrooms and egg</i>	
<i>Poached monkfish in ginger sauce with soy reduction</i>	
<i>Sweet and sour beef with pineapple</i>	
<i>Basmati rice, fried noodles with vegetables</i>	
• • •	
Exotischer Fruchtsalat	CHF 26.00
Tapioka-Bananenpudding	
Passionsfrucht-Timbale mit marinierten Litschi	
Mangocreme	
<i>Exotic fruit salad</i>	
<i>Tapioca-banana pudding</i>	
<i>Passion fruit timbale with marinated litchis</i>	
<i>Mango cream</i>	

Barbecue Buffet	CHF 122.00
<p>Ensalada rusa (Argentinischer Kartoffelsalat)</p> <p>Tomaten-Maissalat mit grünen Chilischoten</p> <p>Gemischte Blattsalate mit verschiedenen Dressings und Garnituren</p> <p>Gebeizte Dorade auf eingelegten Zucchetti</p> <p>Barbecue-Roastbeef mit Whiskeysauce</p> <p><i>Ensalada rusa (Argentine potato salad)</i></p> <p><i>Tomato-sweet corn salad with green chili</i></p> <p><i>Mixed leaf salads with a choice of dressings and garnishes</i></p> <p><i>Pickled gillthead with marinated zucchini</i></p> <p><i>BBQ roastbeef with whiskey sauce</i></p> <p>Minestrone</p> <p><i>Minestrone</i></p> <p>● ● ●</p> <p><u>Aus dem Cactus Jack / from the "Cactus jack"</u></p> <p>Pouletschenkel mit Biermarinade</p> <p>Argentinisches Rindsfilet</p> <p>Spare Ribs mit Honigmarinade und Barbecuesauce</p> <p>Lammracks mit Tomaten-Basilikumsalsa</p> <p><i>Chicken legs with beer marinade</i></p> <p><i>Argentina fillet of beef</i></p> <p><i>Spare ribs with honey marinade and BBQ sauce</i></p> <p><i>Lamb racks with tomato-basil sauce</i></p> <p><u>Vom Grill / from the barbecue</u></p> <p>King Snapper in Limettenmarinade mit Gurken-Sambal Oelek-Dip</p> <p>Barbecue Krevetten</p> <p>Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Schnittlauch</p> <p>Knoblauch-Kräuterbrot, Kräuterreis</p> <p>Baked Beans mit Speck, Grillgemüse (Mais, Peperoni und Auberginen)</p> <p><i>King snapper in lime marinade with cucumber-Sambal Oelek dip</i></p> <p><i>BBQ shrimp</i></p> <p><i>Baked potato with sour cream and chives</i></p> <p><i>Garlic-herbal bread, Herbal rice</i></p> <p><i>Baked beans with bacon, grilled vegetables (sweet corn, sweet pepper and eggplants)</i></p> <p>● ● ●</p> <p>Kumquat-Schokoladenpâtisserie</p> <p>Pfirsichmousse im Shotglas</p> <p>Joghurt-Beerencreme</p> <p>Frische Früchteauswahl</p> <p><i>Cumquat-chocolate pastry</i></p> <p><i>Peach mousse served in a shot glas</i></p> <p><i>Yoghurt-berry cream</i></p> <p><i>Assortment of fresh fruits</i></p>	<p>CHF 32.00</p> <p>CHF 69.00</p> <p>CHF 21.00</p>