

# BEWÄHRTE MENÜS

GRUPPE 10 – geeignet für 20 bis 120 Personen

<b>MENUBEISPIEL 11</b>	<b>CHF 55.00</b>	<b>MENUBEISPIEL 12</b>	<b>CHF 65.50</b>
Suppe nach Pflanzertart	CHF 7.50	Nüsslersalat mit Speck und Croûtons	CHF 14.50
***		***	
Schweinsrahmschnitzel mit Champignons Nudeln in Butter Gemischter Salat (Beilage)	CHF 29.50	Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Waldpilzen Rösti Tagesgemüse	CHF 39.00
***	CHF 9.00	***	
Eisbiscuit Miramare	CHF 9.00	Parfait Praliné "Sternen"	CHF 12.00
***		***	
<b>MENUBEISPIEL 13</b>	<b>CHF 56.50</b>	<b>MENUBEISPIEL 14</b>	<b>CHF 56.00</b>
Gemüsecremesuppe	CHF 9.00	Assortierter Salatteller	CHF 11.00
***		***	
Pouletstreifen Stroganoff Spätzli in Butter Vermischter Saisonsalat (Beilage)	CHF 29.50	Zanderfilet pochiert Zugerart Salzkartoffeln Glasierte Karotten und Zucchetti	CHF 35.00
***	CHF 8.00	***	
Coupe nach Saison	CHF 10.00	Birne Suchard	CHF 10.00
***		***	
<b>MENUBEISPIEL 15</b>	<b>CHF 48.00</b>	<b>MENUBEISPIEL 16</b>	<b>CHF 55.00</b>
Gelberbsensuppe mit Croûtons	CHF 9.00	Blattsalat mit Fetakäse, Oliven, Tomaten und Gurken	CHF 13.50
***		***	
Heisser Schinken in Burgundersauce Kartoffelstock Gemüse-Trio	CHF 30.00	Kartoffelravioli mit Spinatfüllung serviert auf Pilzenragout mit Broccoliröschen umlegt	CHF 29.50
***		***	
„Brönnti Creme“ Caramelcreme mit Birnenwürfeli	CHF 9.00	Charlotte russische Art mit Himbeersauce	CHF 12.00
***		***	



Alle Preise inkl. 8.0 % MwSt. – Preisänderungen vorbehalten.

## IM KLEINEN, FEINEN RAHMEN FEIERN

GRUPPE 20 – geeignet für 10 bis 30 Personen

<b>MENUBEISPIEL 21</b>	<b>CHF 91.00</b>	<b>MENUBEISPIEL 22</b>	<b>CHF 82.00</b>
Salat-Arrangement an Balsamicodressing mit lauwarmen Kaninchenfiletstreifen und Melonenperlen ***	CHF 18.50	Geflügelleber-Mousse auf Apfelscheiben garniert mit Waldorfsalat ***	CHF 17.50
Fisch-Consommé mit Salmklösschen ***	CHF 11.50	Legierte Bouillon Germini ***	CHF 9.50
Entrecôte und Kalbssteak-Château mit Waldpilzenragout Kartoffelkroketten Gemüse garnitur (5-teilig) ***	CHF 49.00	Schweinsfilet-Medaillons "Sternen" an körniger Senfsauce Schlosskartoffeln Marktgemüse ***	CHF 41.50
Sorbet-Palette mit Früchte-Arrangement ***	CHF 12.00	Marmoriertes Soufflé glacé von Baileys und Eiercognac ***	CHF 13.50
<b>MENUBEISPIEL 23</b>	<b>CHF 92.00</b>	<b>MENUBEISPIEL 24</b>	<b>CHF 81.50</b>
Currycremesuppe mit Kokosnussflocken ***	CHF 10.00	Pfannkuchen-Roulade mit geräuchertem Lachs auf Salatbouquet Meerrettich-Vinaigrette ***	CHF 18.50 CHF 11.00
St. Jakobsmuschel an Vodkasauce im Mohnpfannkuchen ***	CHF 19.50	Solothurner Wysüpli ***	
Drei verschiedene Filets "Sternen" Kartoffeln savoyardische Art Gemüse garnitur (5-teilig) ***	CHF 49.50	Maispoulardenbrust sautiert auf Pilzenragout Kartoffelgaletten Broccolis mit Mandeln ***	CHF 38.00
Schokoladen-Mousse und Pistazien-Eis auf Himbeer-Coulis ***	CHF 13.00	Saisonale Dessert-Kreation mit Beeren, Mousse und Eis ***	CHF 14.00



Alle Preise inkl. 8.0 % MwSt. – Preisänderungen vorbehalten.

# MENÜVORSCHLÄGE FÜR GRÖSSERE FEIERN

GRUPPE 30 – geeignet für 20 bis 120 Personen

<b>MENUBEISPIEL 31</b>	<b>CHF 98.00</b>	<b>MENUBEISPIEL 32</b>	<b>CHF 91.00</b>
Doppelte Kraftbrühe mit Sherry und Käsepaillette ***	CHF 11.00	Broccoliscremesuppe mit Brotherz ***	CHF 10.00
Seeteufelmedaillons sautiert auf Safranrisotto und Pernodsauce ***	CHF 22.00	Zanderfilet pochiert an Vodka sauce auf grünen Nudeln serviert ***	CHF 18.50
Kalbkarree gebraten und glaciert an Soubiserahmsauce mit Trüffel Kartoffelkroketten Gemüsebuketts (5-teilig) ***	CHF 52.00	Roastbeef und Kalbsnierstück gebraten Senf-Mousseline-Sauce Kartoffelgratin Dauphinoise Gemüse garnitur (5-teilig) ***	CHF 49.00
Tulpenbisquit mit Beerensorbet auf Krokantcreme ***	CHF 13.00	Eisbombe Negrita mit frischer Ananas garniert ***	CHF 13.50
<b>MENUBEISPIEL 33</b>	<b>CHF 77.00</b>	<b>MENUBEISPIEL 34</b>	<b>CHF 95.00</b>
Vielfältiges Salatbuffet mit verschiedenen Beilagen und Saucen ***	CHF 15.50	Vorspeisen-Teller "Sternen"* mit Garnituren und Salaten ***	CHF 19.00
Kraftbrühe mit Flädli ***	CHF 9.00	Morchelessenz mit Cognac ***	CHF 11.00
Kasseler Schweinsbraten mit Waldpilzenrahmsauce Herzoginkartoffeln und Trockenreis Drei Saisongemüse ***	CHF 37.50	Kalbs- und Lammfilet im Kräutermantel gebraten auf kräftiger Rotweinsauce Schlosskartoffeln Mischgemüse-Tricolore ***	CHF 51.00
Vacherin glacé Sternen mit Beeren oder Fruchtsalat ***	CHF 15.00	Dessert-Karussell "Sternen"* mit Sorbet, Glace, Mousse und Früchten ***	CHF 14.00

\*auch als Vorspeisen- oder Dessertbuffet möglich. Preis nach Aufwand.



Alle Preise inkl. 8.0 % MwSt. – Preisänderungen vorbehalten.

## GOURMET-MENÜS FÜR FEINSCHMECKER

GRUPPE 40 – geeignet für 10 bis 80 Personen

Beachten Sie jeweils auch das aktuelle Romantik-Gourmet-Menu

<b>MENUBEISPIEL 41</b>	<b>CHF 127.--</b>	<b>MENUBEISPIEL 42</b>	<b>CHF 119.--</b>
Geflügelterrine mit Lammfilet im Karottenmantel ***	CHF 17.50	Lachsroulade auf Kressencouli mit frittiertem Gemüseheu ***	CHF 17.50
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Cognac und Sesamstengel ***	CHF 11.00	Geflügel-Essenz mit Portwein parfümiert ***	CHF 11.00
Steinbutt pochiert <i>Tagespreis ca.</i> an Champagnersauce Camargueis ***	CHF 25.00	Kalbsmilkenmedaillon sautiert auf Lauchgemüse mit Morcheln ***	CHF 19.50
Ingwersorbet mit Limonen ***	CHF 5.00	Passionsfrüchtesorbet ***	CHF 5.00
Rinds- und Kalbsfilets am Stück gebraten Braune Butter-Sauce mit Trüffel Pariser Bratkartoffeln Zuchettischiffchen Gefüllte Artischockenböden ***	CHF 59.00	Emmentaler Lammrücken rosa gebraten auf Kräutersabayone Kartoffelkugeln Berny Zuchettischiffchen mit Ratatouille und grillierte Auberginenscheiben ***	CHF 49.00
Kleiner Käseteller mit Salat-Tricolore ***	CHF 10.00	Weichkäse-Pralinen garniert ***	CHF 10.00
Tulpenbiscuit mit Himbeer-Mousse und zweifarbigen Schokoladen-Parfait ***	CHF 13.00	Eisbombe Rejane (Pistazien und Haselnuss) mit Windbeuteln umlegt ***	CHF 14.50

**Die Gourmet-Menüs werden ganz individuell für Sie zusammengestellt  
und speziell auf Saison- und Marktprodukte ausgerichtet.**



Alle Preise inkl. 8.0 % MwSt. – Preisänderungen vorbehalten.

## KREATIVE MENÜS ZUM GENIESSEN

GRUPPE 50 – geeignet für 20 bis 60 Personen

<b><u>MENUBEISPIEL 51</u></b>	<b>CHF 73.00</b>	<b><u>MENUBEISPIEL 52</u></b>	<b>CHF 74.00</b>
Italienische Antipasti mit Mortadella und Coppa	CHF 15.00	Tomatenmousse mit Mozzarella und Basilikum	CHF 15.00
***		***	
Gemüsecreme nach Saison	CHF 10.00	Bouillon mit Eiflocken	CHF 9.00
***		***	
Swiss Prime Rindshuft und Poulardenbrust gebraten Rotwein-Senfsauce Kartoffelkroketten Drei Saisongemüse	CHF 39.00	Kalbsbraten und Entenbrust Karamellierte Orangensauce Herzogin Kartoffeln Gemüsemix nach Saison	CHF 39.00
***		***	
Biscuit glacé	CHF 9.00	Beerenmousse mit Glace	CHF 11.00
***		***	
<b><u>MENUBEISPIEL 53</u></b>	<b>CHF 70.00</b>	<b><u>MENUBEISPIEL 54</u></b>	<b>CHF 77.00</b>
Saisonsalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen	CHF 11.00	Gemüse-Cocktail mit Rohschinkenrosetten	CHF 13.00
***		***	
Käsequiche mit Zwiebeln	CHF 13.00	Ravioli-Trio	CHF 15.00
***		***	
Straussenfilet (CH) am Stück gebraten Choronsauce Ofenkartoffeln mit Sauerrahm Blattspinat und Kräutertomate	CHF 37.00	„Drei Musketiere“ Lamm-, Schwein-, Kaninchenfilet Currysauce Trockenreis mit Ananas Karotten und Broccoli	CHF 39.00
***		***	
Saisonsorbet	CHF 9.00	Coupe nach Saison	CHF 10.00
***		***	



Alle Preise inkl. 8.0 % MwSt. – Preisänderungen vorbehalten.

## Komponieren Sie Ihr eigenes Menü – Weitere Speisen-Vorschläge

<b>Salate</b>	• Assortierter Salatteller	CHF 11.00
	• Grüner Blattsalat nach Saison	CHF 9.00
	• Nüsslersalat mit Croutons und Ei	CHF 11.50
	• Saisonsalat-Potpourris mit Speck oder Pilzen	CHF 14.50
	• Salat-Arrangement mit warmen Pouletstreifen oder Kaninchenfilet / Entenbrust / Salmwürfel / Spargelfritters	CHF 18.50
<b>Suppen</b>	• Kraftbrühe mit Eistich oder anderer Einlage	CHF 9.00
	• Doppelte Kraftbrühe mit Sherry, Käsepaillette	CHF 11.00
	• Rindsessenz mit Cognac (Enten / Morcheln / Oxtail clair)	CHF 11.00
	• Kresserahmsuppe (Curry / Broccolis / Kräuter)	CHF 10.00
	• "Chriegstetter Chräbesuppe"	CHF 12.50
	• Solothurner Wysüpli	CHF 11.00
• Bündner Gerstensuppe / Minestrone / Hausfrauensuppe	CHF 9.00	
<b>Kalte Vorspeisen</b>	• Ricottaterrine mit Steinpilzen auf grüner Kräutersauce	CHF 16.00
	• Kalbsmilkenterrine mit Trüffel, Salatbouquet	CHF 18.00
	• Geräucherter Lachs und Hellfisch im Blätterteigkissen mit Meerrettichschaum	CHF 18.50
	• Hecht- und Salm-Terrine auf Kressencoulis	CHF 17.00
	• Geräuchertes Forellenfilet mit Waldorfsalat und Meerrettichschaum	CHF 15.50
	• Melonen Variation mit Rohschinken (Saison) oder geräucherter Entenbrust / Forellenfilet / Bresaola	CHF 16.50
	• Frische Spargeln grün oder weiss mit Mayonnaise (Saison) ↳ <u>Beilagen</u> : Rohschinken, ger. Entenbrust, Schinkenmousse	Tagespreis CHF 8.50
	• Vorspeisenbuffet (je nach Zusammenstellung), Richtpreis	CHF 28.00
<b>Warme Vorspeisen</b>	• Jalousie mit Pilzen auf Kräuterrahmsauce	CHF 13.50
	• Kalbsmilkenwürfel an Madeirajus im Blätterteigkissen	CHF 18.50
	• Pasta: Lasagna / Tortellini / Cannelloni etc.	CHF 14.50
	• Trio da Pasta	CHF 16.50
	• Pochierte Seezungenfilets im Weisswein Marguery Trockenreis.	Tagespreis ca. CHF 25.00
	• Steinbutt pochiert, Hollandaise-Sauce, Salzkartoffeln.	Tagesp. ca. CHF 25.00
	• Pochierter Salm (od. Saibling, Zander, Felchen) Dillsauce, Reis	CHF 17.50
	• Seeteufel-Medaillons pochiert in Wermutsauce, Beilage n.W.	CHF 22.50
	• Frischer Salm im Blätterteigmantel auf Rieslingsauce	CHF 16.50
	• Heissgeräucherter Lachs auf Lauchgemüse	CHF 22.50
	• Eglifilets gebacken / gebraten, Tartarsauce, Salzkartoffeln	CHF 18.50
	• Seeteufel-Medaillon und Zanderfilet auf Champagnerrisotto	CHF 21.00
	• Strudel von Zander und Lachs mit Spinat und Sauce	CHF 18.50

### Herkunftsdeklaration

<b>Fleisch</b>	Rind, Kalb, Schwein	Schweizer Qualitätsfleisch
	Geflügel, Kaninchen	Frankreich, Ungarn
	Lamm	Australien, Neuseeland
<b>Fisch</b>	Süsswasser	Schweiz, Kanada, Deutschland
	Salzwasser	Frankreich, Niederlande
	Herkunft kann je nach Fang variieren.	

Alle Preise inkl. 8.0 % MwSt. – Preisänderungen vorbehalten.

<b>Hauptgänge mit Rind</b>	• Rindsschmorbraten Bürgerart oder "Suure Mocke" mit Kartoffelstock	CHF 30.00
	• Entrecôte double mit Béarnaise-Sauce, Kartoffel-Galetten Marktgemüse	CHF 47.00
	• Rindshohrücken gebraten, Choron-Sauce, Schmelzkartoffeln, Bohnen und Tomaten	CHF 39.00
	• Roastbeef englisch, Bordeleser-Sauce, Kartoffelgratin, Gemüse garnitur (5-teilig)	CHF 47.00
	• Rindsfilet am Stück gebraten, Béarnaise-Sauce, gebackene Kartoffelkräpfen, Gemüse garnitur	CHF 61.00
	• Rindsfilet "Wellington", Trüffelsauce, Marktgemüse	CHF 61.00
<b>Hauptgänge mit Kalb</b>	• Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art, Rösti	CHF 38.00
	• Kalbsschnitzel an Limetten-Sauce, Trockenreis, Broccolis mit Mandeln	CHF 39.00
	• Kalbs-Saltimbocca mit Marsalasaucе, Steinpilzrisotto, Tomaten	CHF 39.00
	• Kalbsschulter gebraten, Basilikumrahmsauce Schlosskartoffeln, Gemüse garnitur (5-teilig)	CHF 39.00
	• Kalbssteak "Château" auf Gemüsebett mit Paprikasauce Hausgemachte Spätzli	CHF 50.00
	• Kalbsfilet am Stück gebraten, Morchelrahmsauce Dauphine-Kartoffeln, Marktgemüse	CHF 64.00
	• Kalbsnierstück mit Estragon-Rotweinsauce, Berny-Kartoffeln, Gemüsebukett	CHF 50.00
	• Kalbsrücken gebraten "Sternenart", Pariser Kartoffeln, Gemüse-Tricolore	CHF 60.00
<b>Hauptgänge mit Schwein</b>	• Geschnetzeltes Schweinefleisch an Currysauce, Trockenreis und Früchtégarnitur	CHF 29.50
	• Schweins-Piccata, Tomatensauce, Risotto mit Pilzen	CHF 29.50
	• Glasierter Schweinshals gebraten an Rosmarin, Kartoffelgaletten, Marktgemüse	CHF 30.00
	• Schweinskarree mit Honig glasiert, Marsalasaucе, Schloss-Kartoffeln, Gemüse garnitur	CHF 39.00
	• Schweinsnierstück gebraten, Calvados-Sauce, Trockenreis, Gemüse garnitur	CHF 39.50
	• Schweinsfilet gefüllt, im Kräutermantel gebraten, Senfrahmsauce, Herzoginkartoffeln und Gemüsebeilagen	CHF 46.00
<b>Hinweis!</b>	<b><u>Beilagen können ausgewechselt werden</u></b>	
<b>Zusätzliche Beilagen mit Aufpreis</b>	• Pommes-Frites, Nudeln, Reis, Spätzli	CHF 2.00
	• Kartoffelgratin	CHF 3.50
	• Gemüse garnitur 5-teilig, frisch	CHF 5.00
	• Einzelgemüse, frisch	CHF 3.50
	• Gemischter Salat (als Beilage)	CHF 9.00
	• Saisonsalat Mimosa, mit Ei (als Beilage)	CHF 8.00
	• Blattsalat klein (als Beilage)	CHF 7.00

Alle Preise inkl. 8.0 % MwSt. – Preisänderungen vorbehalten.

<b>Diverses</b>	• Berner Platte reich serviert, Sauerkraut, Bohnen, Salzkartoffeln mit Zwiebeln	CHF	39.00
	• Gemischter Braten (Kalb, Schwein, Poulet), Bratenjus Kartoffelkroketten, Gemüsegar nitur	CHF	45.00
	• Kalbs- und Rindsbraten, Steinpilzensauce, Kartoffelgratin, Gemüsegar nitur	CHF	43.00
	• Emmentaler Lammkarree überkrustet, Honigsauce, Lyoner-Kartoffeln, Ratatouille-Schiffchen	CHF	48.00
	• Emmentaler Lammgigot mit Estragonsauce, Bäckerinnenkartoffeln, Saisongemüse	CHF	42.00
	• Perlhuhnbrüstchen sautiert an karamellisierter Zitronensauce, Wildreis mit Erbsen und Pinien	CHF	36.00
	• Junge Ente gebraten an Orangensauce, Reinette-Kartoffeln, Marktgemüse (Canard à l'orange)	CHF	41.00
	• Entenbrust rosa gebraten, Portweinsauce mit Feigen Dauphinekartoffeln und Mischgemüse nach Saison	CHF	39.00
	<b>Desserts</b>	• Kleiner Käseteller mit Salat-Tricolore	CHF
• Frische Beeren (oder Fruchtsalat) mit Rahm oder Kirsch		CHF	10.00
↳ mit Zitronenmousse, zusätzlich		CHF	3.50
↳ mit Glace oder Sorbet, zusätzlich		CHF	3.50
• Warme Beeren und Honigglace		CHF	13.00
• Gebrannte Creme mit Birnenwürfeli		CHF	9.00
• Zitronen-Mousse mit Kiwisalat und Himbeer-Sorbet		CHF	13.50
• Charlotte nach russischer Art oder "Royale" mit Himbeersauce		CHF	12.00
• Schokoladen-Mousse mit Früchtecoulis		CHF	11.00
• Apfel-Küchlein mit Vanillesauce		CHF	9.00
• Apfel-Jalousie mit Zimtparfait		CHF	12.50
• Parfait Praliné "Sternen" mit Früchtegar nitur		CHF	12.00
• Soufflé glacé Grand Marnier		CHF	13.50
• Coupe maison, Coupe Romanoff, Coupe nach Saison		CHF	10.00
• Eistorte Sizilianische Art (ab 15 Pers.)		CHF	13.50
• Vacherin glacé "monté" Eistorte (3 - 4-stöckig), ausgar nitert mit Fruchtsalat oder frische Beeren (Torte ab 30 P.)		CHF	15.00
• Frisches Früchtesorbet nach Saison		CHF	9.00
↳ mit passendem Liqueur, zusätzlich		CHF	3.00
↳ mit Champagner, zusätzlich		CHF	5.00
• Saisonale Dessertkomposition (Früchte, Mousse, Sorbet)		CHF	14.00
• Schokoladen-Triologie (Mousse, Kuchen, Sorbet)	CHF	14.00	
• Omelette Norvègienne	CHF	18.00	
• Desserts-Buffer, je nach Zusammenstellung	CHF 19.00 - CHF	25.00	
• Servicezuschlag bei mitgebrachten Torten (p.P.)	CHF	3.00	

*Die Preisangaben sind Richtpreise.*

*Bestellungen unter 10 Portionen / Gericht sind nicht bei allen Gerichten möglich und können mit einem Preisaufschlag von 10% auf den angegebenen Preisen verbunden sein.*

Alle Preise inkl. 8.0 % MwSt. – Preisänderungen vorbehalten.