

Weihnachtsbuffet 24. Dezember 2017

Kaltes Buffet

Salatbuffet mit grosser Auswahl von Blatt- und Gemüsesalaten
verschiedene Saucen zur Wahl

Rauchfischplatte mit Forellen, Felchen, Aal, Lachs und Makrele
Krevettencocktail, Pyramide von Riesenkrevetten

kalte Lachstranchen mit grüner Sauce

Hummerstücke Parisienne, Auswahl von Fischterrinen

Auswahl von Fleischterrinen und Geflügelgalantinen

Bündner Trockenfleischspezialitäten mit Feigen und Melone

Vitello tonnato

Warmes Buffet

Kalbsschulterbraten

Roastbeef rosa gebraten, Kräuterjus

Lammrückenfilet provenzalische Art

Fischfilets auf Spinat mit Kräuterrahmsauce überbacken

Kartoffelgratin, Pilawreis und Mischgemüse

Käse

Grosse Käseauswahl mit verschiedenen Broten

Dessertbuffet

Weihnachtliche Leckereien aus unserer hauseigenen Pâtisserie

Fruchtsalat, Früchtepyramide & Eisauswahl

Auswahl an Pralinés, Friandises und Brownies

Preis CHF 92.00 pro Person

(inkl. 8.0% MwSt., Änderungen vorbehalten)

Mittagessen am 25. Dezember 2017

Waldpilz Tiramisu



Pastinakencremesuppe mit Mandeln



Ganz gebratenes Rindsfilet an Portweinjus
mit Ochsenchwanz-Raviolo
Kartoffelring mit Lauch, geschmorte Endivie

oder

Sautiertes Wolfsbarschfilet mit Tomatenkruste
an Basilikumrahmsauce
Kartoffelring mit Lauch, geschmorte Endivie



Orangenmousse und Schokoladencremeschnitte
mit Orangenfilets an Grand Marnier-Sauce

CHF 74.00 pro Person

(inkl. 8% MwSt., Änderungen vorbehalten)

Abendessen am 25. Dezember 2017

Marinierter Lachs mit Mascarpone
Zitrone-Basilikumousse



Kraftbrühe mit Mohnklösschen



Kalbskarreebraten an Steinpilzrahmsauce
Spätzli, Mini-Gemüse

oder

Sautiertes Seeteufelfilet an Hummerbuttersauce
Dreierlei Reis, Mini-Gemüse



„Tannenbaumkugel“
Rundes Lebkuchenparfait mit Beerenkugeln und Coulis

CHF 74.00 pro Person

(inkl. 8% MwSt., Änderungen vorbehalten)

Mittagessen am 26. Dezember 2017

Gebratene Jakobsmuschel
auf Avocado-Tomatentatare mit Korianderöl



Kraftbrühe mit Pfannkuchenroulade



Gebratene Entenbrust an Orangen-Pfeffersauce
Sesamnocchi, Gemüsetrio

oder

Souffliertes Saiblingfilet an Safranrahmsauce
Sesamnocchi, Gemüsetrio



Zimt-Honigkuchen
mit Frikassee von Trockenfrüchten

CHF 68.00 pro Person

(inkl. 8% MwSt., Änderungen vorbehalten)

Abendessen am 26. Dezember 2017

Rindscarpaccio mit Pilztatare



Kressecremesuppe mit Würfel von Riesenkrevetten



Gebraatenes Lammkarree mit Baumnusskruste
an Portweinjus
Kartoffelgratin, Rahmlauch

oder

Pochiertes Lachs und Zanderfilet
an weisser Buttersauce mit Tomaten und Kerbel
Zitronentagliatelline, Rahmlauch



Variation von der Mandarine

CHF 68.00 pro Person

(inkl. 8% MwSt., Änderungen vorbehalten)

Silvestermenu 2017

Entenlebermousse „Paris Brest“
im Brandteigring mit Haselnuss
Salatbukett und Apfelstreifen



Klare Ochsenschwanzsuppe



Gebratenes Filet vom St. Petersfisch
an Kokosnussschaum
Orangerisotto, Ingwerkarotten



Mojitosorbet



Rinds und Kalbsfilet
an Morchel und Portweinsauce
getrüffelte Kartoffeltaler, Gemüse garniture



Lasagne von Roquefort und Pumpernickel



Dessertteller Happy 2018

CHF 134.00 pro Person

(inkl. 8% MwSt., Änderungen vorbehalten)