

Aperitif

Lachstatar im Löffel serviert	pro Stück	3.80
Rindstatar im Löffel serviert	pro Stück	3.80
Krevettencocktail im Glas serviert	pro Stück	3.80
Avocado & Mangotatare im Löffel	pro Stück	2.80

Amuse-bouche (Toastbrotsscheibe in vier Stücke geschnitten)

Salami	pro Stück	2.10
Schinken	pro Stück	2.20
Rauchlachs	pro Stück	2.60
Ei	pro Stück	1.80
Greyerzerkäse	pro Stück	1.80
Roquefortschaum	pro Stück	1.80
Brie	pro Stück	1.80

Canapés (Toastbrotsscheibe in zwei Stücke geschnitten)

Salami	pro Stück	4.20
Schinken	pro Stück	4.20
Rauchlachs	pro Stück	5.20
Ei	pro Stück	3.60
Greyerzerkäse	pro Stück	3.60
Roquefortschaum	pro Stück	3.60
Brie	pro Stück	3.60

Warme Snacks

Mini Schinkengipfel	pro Stück	2.70
Mini Käseküchlein	pro Stück	2.70
Japan Style panierte Krevetten mit süsser Chilisauce	pro Stück	2.70
Mini Frühlingsrolle mit Poulet, Gemüse und süss-saurer Sauce	pro Stück	2.00
Diverse Süppchen in der Espressotasse serviert z.B. Tomatencreme-, Kürbiscremesuppe, Saisonal: kalte Melonensuppe, Spargelcremesuppe	pro Tasse	4.50
Mini Samosa mit Gemüsefüllung und Joghurtdip	pro Stück	2.00

Menuvorschläge

3-Gang Menu 1

Kraftbrühe mit Backerbsen
oder
Gemischter Blattsalat
oder
Tagescremesuppe
oder
Kopfsalatherz Mimosa



Piccata von der Pouletbrust
Mailänder Art
Nudeln mit Tomatensauce

oder

Gebrautes Schweinskarree
Aargauer Art
Röstikroketten
Mischgemüse

oder

Pochiertes Lachsfilet
Zuger Art
Reis, Blattspinat



„Coupe Dolce Vita“
Vanilleglace mit Rahm und
Karamellsauce

oder

Panna cotta mit Fruchtsauce
(saisonal)

oder

Sorbet-Duo im Glas

pro Person 46.00

4-Gang Menu 2

Rauchlachstatar mit
Salatbukett



Kraftbrühe mit Eierstich



Kalbskarrebraten
mit Edelpilzragout und
Rahmsauce
Kartoffelkroketten
Gemüse garnitur



Schokoladenmousse
mit marinierten Beeren

pro Person 90.00

5-Gang Menu 3

Vitello tonnato



Kraftbrühe mit Pilzen



Pochiertes Lachsfilet auf
Kresserahmsauce
Wildreis



Maispouletbrust mit
Rohschinken
und Salbei gefüllt
Portweinsauce
Nudeln und Broccoli



Vacherin Eistorte Park-Hotel

pro Person 84.00

Vegetarische Menuvorschläge

Menu 4

Avocadofächer
mit Hüttenkäse



Klare Gemüsesuppe
mit Kräutern



Auberginen- und Zucchettipiccata
auf Tomatensauce
Vollkornnudeln



Topfenschaum
mit Haferflockencrumble
und frischen Früchten

pro Person 56.00

Menu 5

Pilzsalat mit Baumnüssen
und Balsamico-Dressing



Maiscremesuppe



Gemüse-Kokos-Curry
Jasminreis



Creme Caramel

pro Person 54.00

Menuvorschläge im Frühling

Menu 6

Salat von Spargelspitzen
mit Riesenkrevetten
und Balsamico-Dressing



Bärlauchcremesuppe
mit Rauchlachsstreifen



Lammfilet im Kräuterkleid
mit Portweinjus, Kartoffelgratin
und Gemüse garnitur



Erdbeer Tiramisu

pro Person 86.00

Menu 7

Rucolasalat
mit geräucherter Entenbrust
an Balsamicosauce



Kerbelcremesuppe
mit Riesenkrevettenwürfeln



Gebratene Kalbsfilets mit Portweinjus und
Pilzrahmsauce
Frikassee von grünem und weissem Spargel
neue Kartoffeln im Ofen gebraten



Mandel-Honigparfait mit marinierten
Orangenfilets

pro Person 92.00

Menuvorschläge im Sommer

Menu 8

Seeteufel-Lachs-
Carpaccio



Gemüsesuppe
mit Ingwer und Safran



Gebratene Maispouardenbrust
mit Pilzjus
Kartoffelkroketten
Broccoli polnische Art



Erdbeervariation
Marinierter Erdbeersalat
Erdbeerglace, Erdbeerrahm

pro Person 74.00

Menu 9

Melonencocktail
mit Portwein und Zitronenmelisse



Tomatensuppe
mit Basilikumschaum



Pochiertes Lachsfilet
auf Kressesauce, Wildreis



Gebratenes Rindsfiletmedaillon
auf Rotweinschalotten
Herzoginkartoffeln
und Gemüse garnitur



Sorbettrio auf exotischem Fruchtsalat

pro Person 98.00

Menuvorschläge im Herbst

Menu 10

Pilztatar mit Salatbukett
und Baumnüssen



Kraftbrühe mit Wildklösschen



Hirsch-Roastbeef
mit Wachholderrahmsauce
Butterspätzli, Rosenkohl mit Schalotten



Maroni Creme Brûlée

pro Person 76.00

Menu 11

Hirsch-Roastbeef auf Nüsslisalat
mit Balsamico Sauce



Kürbiscremesuppe mit Thymianschaum



Gebratenes Rehentrecôte
mit Orangen-Pfeffer-Sauce
Williamskartoffeln
Rotkraut mit glasierten Kastanien



Tiramisu mit Baiserhaube

pro Person 86.00

Menuvorschläge im Winter

Menu 12

Nüsslisalat mit Nüssen, Käse
und Balsamico-Dressing



Lauchsuppe mit Curryschaum



Gebratenes Schweinsfilet mit Dörrzwetschgen
an Cognacrahmsauce
Nudeln und Mischgemüse



Apfel-Jalousie mit Zimtglace

pro Person 74.00

Menu 13

Pilzterrine im Lauchmantel
an Sauerrahm-Kräutersauce



Pastinakencremesuppe mit Mandeln



Roastbeef mit Pfefferjus
Bratkartoffeln mit Rosmarin
Gemüse garnitur



Zwetschgen Variation
(Kuchen, Kompott, Sorbet)

pro Person 78.00

Menuvorschläge (6-Gang Gourmetmenüs)

Menu 14

Tomatentatartare mit
gebratenen Riesenkrevetten
an Balsamicosauce



Kresserahmsuppe mit Rauchlachsstreifen



Blätterteiggebäck mit Edelpilzen
an Rahmsauce



Basilikumsorbet



Tournedos Rossini mit Trüffelsauce
Kartoffelkroketten
Gemüse garnitur



Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
Und Himbeeren

pro Person 114.00

Menu 15

Salat von roten Linsen
mit gebratener Wachtelbrust



Kraffbrühe mit Curryschaum



Seezungenroulade gefüllt mit Lachs
Hummerrahmsauce mit Lauchstreifen
Wildreistimbale



Grapefruit-Granité mit Campari



Kalbsfilet mit Morchelsauce
und Rindsfilet mit Trüffelsauce
Williamskartoffeln, Gemüse garnitur



Früchtemousse Trio begleitet von Honigcracker
und Joghurtglace

pro Person 122.00

Gerichte zum Zusammenstellen

Kalte Vorspeisen

Melone mit Rohschinken (saisonal)	17.00
Grosser Salatteller mit Himbeeressigsauce	16.00
Grosser Salatteller mit Himbeeressigsauce und Melonenfächer	20.00
Bunte Blattsalate mit Gravad-Lachs an einer Senf-Dillsauce oder mit Coppa, Käse und Balsamico-Dressing oder mit Kalbsleberstreifen und Himbeeressigsauce	18.00 18.00 20.00
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum	18.00
Vitello tonnato	18.00
Antipastiteller	22.00
Antipastibuffett	pro Person 26.00

Suppen

Mediterrane Gemüsesuppe mit Kräutern	9.50
Tomatencremesuppe mit Basilikumschaum	9.50
Kressecremesuppe mit Riesenkrevettenwürfeln	12.00
Geflügelcremesuppe mit Curryschaum	9.50

Warme Vorspeisen

2 Stck. gebratene Wachtelbrust auf Pilzrisotto	19.00
Seeteufelfilet mit Fenchel-Safran-Sauce, Wildreis	26.00
Tri di Pasta (Tagliatelle Bolo, Tortelli provenzalische Art mit Salbei und Tomatenbutter, Tomaten Mozzarella Tortelli mit Basilikumsauce)	20.00

Hauptgerichte

Gebratene Entenbrust mit Orangen-Pfeffer-Sauce serviert mit Kartoffelgratin, Gemüse garnitur	36.00
Kalbpiccata Mailänder Art mit Gemüserisotto	36.00
Gebratenes Lammfilet provenzalische Art serviert mit Kartoffelgratin und Ratatouille	40.00
Kalbskarreebraten mit Edelpilzrahmsauce serviert mit Butternudeln und Saisongemüse	48.00
Rindsfilet Wellington im Blätterteigmantel mit Portweinsauce serviert mit Williamskartoffeln und Gemüse garnitur	54.00
Rinds- und Kalbsfilet „Gastronome“ mit Trüffel- und Morchelsauce serviert mit Kartoffelkroketten und Saisongemüse	54.00
Am Stück gebratenes Schweinsfilet an Pommery-Senfrahmsauce serviert mit Nudeln und Saisongemüse	38.00

Gerichte zum Zusammenstellen

Vegetarische Gerichte

Tomatenrisotto mit Rucola	20.00
Gemüseratatouille mit Polenta	20.00
Penne mit Spinat und Gorgonzolasauce	20.00

Fischgerichte

Pochiertes Lachsschnitzel mit rosa Pfeffer- Champagnersauce auf Gemüsestreifen und Wildreis	32.00
Gebratenes Zanderfilet Müllerin-Art serviert mit Dampfkartoffeln und Saisongemüse	32.00
Pochierte Eglifilets an Kräuterrahmsauce serviert mit Reistimbale und Broccoli	32.00
Gebratene Riesenkrevetten auf roter Currysauce serviert mit Jasminreis und Kefen	34.00
Seeteufelfilet provenzalische Art serviert mit Dampfkartoffeln und Broccoli	46.00

Desserts

Creme Brûlée	11.00
Panna cotta im Glas	9.50
Browniecube mit Creme Chantilly	12.00
Vacherin Eistorte Park-Hotel	11.00
Sorbettrio auf exotischer Fruchtsauce	12.00
Zweifarbige Schokoladenmousse mit Saisonfrüchten	12.00
Dessertbuffet	pro Person 24.00
Kleiner Käseteller (4 Sorten)	9.50

Italienisches Buffet

(ab 40 Erwachsene)

Vorspeisen

Vitello tonnato, Mortadella
Salami, Pancetta
Rohschinken mit Melone
Meeresfrüchtesalat
Tomaten-Mozzarella-Salat, Rindscarpaccio mit Käse
Auberginen, Zucchini, Peperoni und Tomaten in Olivenöl mariniert
grosses Salatbuffet mit verschiedenen Saucen und Beilagen



Hauptgänge

Gebatene Pouletbrust mit Tomaten und Oliven
Risotto mit Pilzen
Rindsschmorbraten an Barolo-Rotweinsauce
frittierte Fischstücke und Mayonnaise mit Zitronenöl und Basilikum
sizilianischer Gemüseintopf
Spaghetti mit Pesto
Penne all'arrabbiata
Lasagne verde



Italienische Käseplatte

mit Trauben und Nüssen



Desserts

Tirami su
Amaretto-Windbeutel
Zuppa inglese
frischer Fruchtsalat mit Maraschino
Panna cotta
Cassata Napoletana

pro Person CHF 72.00

Selbstverständlich können Sie auch Ihr eigenes, ganz individuelles Menu sowie Buffet zusammenstellen. Wir beraten Sie gerne dabei.

Dessertbuffets

Classic



Mousse au Chocolat
Panna Cotta
Karamellköpfl
Tirami su
Gebrannte Creme
Fruchtmousse (Nach Wahl)
Creme Brûlée
Wähen (Nach Wahl)
Bayrische Creme
Cassata
Glace Buffet (3 Sorten nach Wahl)
Teegebäck / Cake
Käseplatte

Selection



Duo Mousse au Chocolat
Panna Cotta (Geschmack und Coulis nach Wahl)
Früchtespiesse mit Früchte- oder Schokodip
Fruchttatelettes mit einer Vanillecreme (Nach Wahl)
Duo Fruchtmousse (Nach Wahl)
gefüllte Mini Crêpe
Brownies
Creme Caramel
Tirami su (Nach Wahl)
Glace/Sorbet Buffet
Käseplatte mit Traube und Nüssen

Premium



Trio von der Mousse au Chocolat
Trio Früchtemousse (nach Wahl) mit u. ohne Joghurtspuma
Panna Cotta Duo mit Coulis und Geschmack nach Wahl
Schokoladenparfait mit karamellisierten Schalenfrüchten nach Wahl
Marmorierte Früchteparfaits
Croquem Bouche
Schokoladen Moelleux
Cakes als mini Hochzeits- törtchen
Creme Brûlée Cubes mit Geschmack nach Wahl
Exotische Früchteplatte / Früchtepyramide exotisch
Früchtebar Smoothies / Frappés
Crêpe Live Station
Praliné Lollis
Käseplatte mit Trauben, Nüssen und Spezialbrot
Flying Dessert



pro Person

3* 9.50

6* 11.50

9* 13.50



pro Person

3* 15.50

6* 17.50

9* 19.50



pro Person

3* 21.50

6* 23.50

9* 25.50

Alle Preise in CHF inkl. 8.0% MwSt.