



MENÜVORSCHLÄGE BANKETT



Inhaltsverzeichnis

APÉRO

- 2 Kalte Häppchen
- 3 Warme Häppchen
- 3 Zum Knabbern

MENÜS

- 4 Menü Packages
- 5 Vorspeisen – vom Blattsalat bis zum Vorspeisenbüffet
- 6 Suppen – von klassisch bis saisonal
- 7 Zwischengang – Sorbets
- 7 Zwischen- & Hauptgänge – Fisch
- 8 Hauptgänge – Fleisch
- 9 Dessert – Käse und Süßes

SPEZIAL

- 10 Mitternachts-Imbiss
- 10 Deklaration

Apéro

KALTE HÄPPCHEN

Preis pro Stück

Crostini ...	
mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch	4.00
mit Avocado-Frischkäse-Mousse	4.50
mit Parmaschinken und Oliventapenade	6.00
Laugen-Croissant ...	
mit Hüttenkäse und Sprossen	4.50
mit Bresaola, Senfbutter und Rucola	5.50
Party-Brötli ...	
mit Brie und Feigensenf	5.00
mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum	5.00
mit pikanter Salami	5.50
mit Parmaschinken und Rucola	5.50
Tuna Tataki mit Guacamole und Teriyaki Sauce	6.50
Rindstatarkugeln mit Kräutern auf Toast	6.50
Tatar vom Lostallo Lachs mit Meerrettichschaum	6.50
Kaltes Süppchen nach Wahl	6.00
Gazpacho oder Melonenkaltschale in der Espressotasse	
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen	4.50
Grillgemüse-Spiesschen	5.00

Apéro

WARME HÄPPCHEN

Preis pro Stück

Meatball vom Rind mit Steakhouse Sauce	3.50
Mini-Frühlingsrolle mit Sweet-Chili-Dip	3.50
Pouletspiesschen „Satay“ mit pikanter Erdnusssauce	4.50
Schinkengipfeli	4.00
Knusprige Riesencrevette im Kartoffelmantel mit Sweet-Chili-Dip	4.50
Süppchen nach Wahl in der Espressotasse Kartoffel-, Tomaten-, Kräuterschaum- oder Kürbissüppchen	6.00
Buurebratwürstli vom Grill mit scharfem Senf (ergibt aufgeschnitten 5 Stk.)	9.00
Focaccia aus dem Steinofen mit Rosmarin, Olivenöl und Meersalz (ergibt aufgeschnitten 8 Stk.)	10.00

ZUM KNABBERN

Preis pro Schale/Glas

Gemüsesticks mit Kräuter-Crème fraîche	10.00
Linthmais Nachos mit Guacamole und Crème fraîche	9.00
Hausgemachte Blätterteigstangen mit Basilikumpesto	9.00
Grissini mit Oliven Tapenade	8.00
Curry-Cashews oder Salz-Nüssli	10.00
Ascolane Oliven mit Fleischfarce gefüllte Oliven, knusprig frittiert	12.00
Parmesanmöckli	10.00
Panierte Champignons mit Frischkäsedip	12.00

Menü Packages

CLASSIC 90.- pro Person

Tatar vom geräucherten Lostallo Lachs
mit Gurke, Dill und jungem Salatbouquet, Sauce Lidingoe

Am Stück gebratenes Rindsentrecôte (IE)
mit Pfefferrahmsauce, Kartoffelgratin und gemischtem Saisongemüse

Aprikose
Wähe mit Beeren, Schokoladen Glacé

ITALIA 115.- pro Person

Tonno vitellato
grillierter Saku-Thunfisch mit Kalbfleisch-Mayonnaise, Kaperncrème,
süß-sauer eingelegten Zwiebeln und Kapernäpfeln

Ravioli
mit Steinpilzfüllung und geschmolzenen Datterini-Tomaten

Kalbshohrücken
vom Holzkohlegrill, mit Rosmarinjus, Safranrisotto und Ratatouille

Schokolade
Schokoladenkuchen mit Vanilleglacé, Beerencoulis und frischen Beeren

ALL IN 135.00 pro Person

Gemischter Blattsalat
mit Tomaten, Kräutern, Sprossen und Croûtons

Champagnerschaumsuppe
mit frittierten Champignons

Gebratenes Wolfsbarschfilet
auf Oliven-Tomatenragout

Rindsfilet (IE) am Stück gebraten
mit Sauce Béarnaise, Bratkartoffeln und gemischtem Saisongemüse

Lütticher Waffeln
mit Stracciatella Glacé, Beerencoulis und frischen Früchten

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat	
mit Tomaten, Kräutern und Sprossen *	15.00
mit Randestreifen und Randendressing	16.00
mit Mozzarellaperlen und Tomatendressing	17.00
mit gebratenen Riesencrevetten (3 Stk.) *	21.00
* <i>wahlweise mit Balsamico- oder French-Dressing</i>	
Caesar Salad	19.00
Lattichsalat mit Croûtons, Speck, Parmesan und Ei	
Insalata Caprese	17.00
mit Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum	
Nüsslisalat	19.00
mit Croûtons, Speck, Champignons und Ei	
Tatar vom geräucherten Lostallo Lachs	26.00
mit Gurke, Dill und jungem Salatbouquet, Sauce Lidingoe	
Rindscarpaccio	24.00
mit Parmesan, Rucola und Olivenöl	
Antipasto-Teller	27.00
Melone mit Parmaschinken	
Bresaola	
Mariniertes Grillgemüse	
Rindscarpaccio mit Parmesan	
Insalata Caprese	
Rucola	
Marina Vorspeisenvariation	29.00
Getrüffelte Rindstatar-Praline	
Tuna Tataki mit Wasabi-Guacamole	
Ricotta-Tomatentart	
Blattsalatgarnitur	
Champagnercrèmesuppe	

Suppen

Süskartoffelsuppe mit Limette, Crème fraîche und Chili	12.00
Kräuterschaumsuppe mit knusprigen Speckstreifen	12.00
Kokosnuss-Zitronengras-Suppe mit Pouletstreifen	14.00
Champagnerschaumsuppe mit frittierten Champignons	18.00

PASSEND ZUR SAISON

Spargelsuppe mit Spargelragout	14.00
Gazpacho kalte, pikante Tomaten-Gurkensuppe mit Peperoni und Croûtons	14.00
Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und karamellisierten Kürbiskernen	14.00

Zwischengänge / Hauptgänge

SORBET

Basilikum-Minz-Sorbet	8.00
mit Vodka	12.00
Yuzu-Sorbet	10.00
mit Gin & Tonic	14.00
Blutorangen-Grapefruit-Sorbet	8.00
mit Campari	12.00
Limetten-Sorbet	8.00
mit Champagner	14.00

FISCH

Lostallo Lachs vom Holzkohlegrill mit Ratatouille auf Safranrisotto	26.00 / 40.00
Schweizer Eglifilet gebraten mit Kräuterschaum und Chorizo-Kartoffelstock	28.00 / 48.00
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Oliven-Tomatenragout	27.00 / 42.00

Hauptgänge

Piccata oder Saltimbocca vom Schwein	38.00
Maispouardenbrust „Suprême“ (FR)	36.00
Kalbshohrückensteak	48.00
Thurgauer Apfel-Schweinsfilet Medaillons	45.00
Rindsschmorbraten „Marina“	44.00
Sous-vide gegarte Rindshuft (IE)	49.00
Am Stück gebratenes Rindsentrecôte (IE)	52.00
Rindsfilet (IE) am Stück gebraten	65.00

Inklusive einer Beilage, einer Sauce und einem Gemüse nach Wahl

Beilagen

Kartoffelgratin	Konfierte Zitronenkartoffeln
Kartoffelstock	Tagliatelle
Bratkartoffeln	

Saucen

Rotweinsauce	Pilzrahmsauce
Pfefferrahmsauce	Calvadosrahmsauce
Sauce Béarnaise	Kräuterbutter

Gemüse

Bunt gemischtes Saisongemüse	Ratatouille
Zweifarbigen Karottengemüse	Ofengemüse
Blattspinat mit Pinienkernen	Bohnen (mit/ohne Speck)

Desserts

Gebrannte Crème nach „Grossmutter Art“	12.00
Panna cotta mit Beeren	14.00
Tiramisù garniert mit Früchten	14.00
Blueberry-Macadamia-Cheesecake im Einmachglas serviert	14.00
Hausgemachte Sorbets mit Früchten	18.00
Schokoladenkuchen mit Vanilleglacé, Beerencoulis und frischen Beeren	18.00
Lütticher Waffeln mit Stracciatella Glacé, Beerencoulis und frischen Früchten	15.00
Belle Hélène Schnitte mit Vanilleglacé und Schokolade	16.00
Käseteller ab 10 Personen mit 4–5 Sorten Käse, Trauben, Nüssen, Honig und Brötchen	17.00

DESSERTBUFFET ab 30 Personen

12 verschiedene Desserts, zum Beispiel: Tiramisù, weisses und dunkles Schokoladenmousse, Crema Catalana, Panna cotta, Früchteplatte, Glacé und Sorbet, Torten, Kuchen ...	39.00
8 verschiedene Desserts: Tiramisù, weisses und dunkles Schokoladenmousse, Crema Catalana, Panna cotta, Früchteplatte, Glacé und Sorbet	29.00

Mitternachts-Imbiss

Wienerli (1 Paar) mit Senf und Bürli	12.00
Bündner Gerstensuppe mit Bürli	15.00
Rinds-Gulaschsuppe mit Bürli	17.00
Käse und Fleischplatte (pro Person) mit Brot	22.00

Fleisch- und Fischherkunft / Allergene / Preise

Falls nicht anders deklariert gilt:

Schwein, Poulet, Kalb und Rind: Schweiz
Parmaschinken, Bresaola: Italien

Saku-Thunfisch: Vietnam FAO 61/71/77 (MSC)
Riesencrevetten „Black Tiger“: Vietnam (aus nachhaltiger Zucht)
Lachs: Lostallo, Schweiz
Wolfsbarsch: Griechenland (Zucht)
Egli: Schweiz (Zucht)

Unser Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Rickenbach in Galgenen und der Metzgerei Keller in Zürich.

Unsere Fische und Meerestiere beziehen wir von der Bianchi AG in Zufikon.

Gemüse und Früchte sind von Marinello in Zürich.

Falls Sie oder Ihre Gäste an einer Nahrungsmittelintoleranz oder Allergie leiden, nehmen Sie bitte mit uns Kontakt auf. Gerne geben wir Ihnen detailliert Auskunft.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive gesetzliche Mehrwertsteuer.
Änderungen vorbehalten. Stand 06/24.